

Gas - Precision Touch Control 800

Range

Use & Care Guide

Table of Contents

Form No. A/01/08 Part No. 8113P688-60 Litho U.S.A.

Installer: Please leave this guide with this appliance.

Consumer: Please read and keep this guide for future reference. Keep sales receipt and/or canceled check as proof of purchase.

Model Number ______________________

Serial Number ______________________

Date of Purchase ____________________

If you have questions, call:
Customer Assistance
1-800-688-9900 USA
1-800-688-2002 Canada
1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired)
(Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)
Internet: http://www.maytag.com

In our continuing effort to improve the quality and performance of our cooking products, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

For service information, see page 19.



Important Safety Instructions

Warning and Important Safety Instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating the appliance.

Always contact the manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

⚠ WARNING

WARNING – Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.

⚠ CAUTION

CAUTION – Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.

Read and follow all instructions *before* using this appliance to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this guide.

To ensure proper and safe operation: Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. **Do not** attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide. All other servicing should be referred to a qualified servicer. Have the installer show you the location of the gas shut off valve and how to shut it off in an emergency.

Always disconnect power to appliance *before* servicing.

⚠ WARNING

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any appliance.**
- **IF YOU SMELL GAS:**
  - **Do not try to light any appliance.**
  - **Do not touch any electrical switch.**
  - **Do not use any phone in your building.**
  - **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
  - **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**
- **Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.**

⚠ WARNING

Gas leaks may occur in your system and result in a dangerous situation. Gas leaks may not be detected by smell alone. Gas suppliers recommend you purchase and install an UL approved gas detector. Install and use in accordance with the manufacturer's instructions.

General Instructions

⚠ WARNING

- **ALL RANGES CAN TIP AND CAUSE INJURIES TO PERSONS**
- **INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE**
- **FOLLOW ALL INSTALLATION INSTRUCTIONS**





WARNING: To reduce risk of tipping of the appliance from abnormal usage or by excessive loading of the oven door, the appliance must be secured by a properly installed anti-tip device.

To check if device is properly installed, look underneath range with a flashlight to make sure one of the rear leveling legs is properly engaged in the bracket slot. The anti-tip device secures the rear leveling leg to the floor when properly engaged. You should check this **anytime** the range has been moved.

To Prevent Fire or Smoke Damage

Be sure all packing materials are removed from the appliance *before* operating it.

Keep area around appliance clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and materials.

If appliance is installed near a window, proper precautions should be taken to prevent curtains from blowing over burners.

NEVER leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and may increase pressure in closed containers which may cause them to burst.

Many aerosol-type spray cans are EXPLOSIVE when exposed to heat and may be highly flammable. Avoid their use or storage near an appliance.

Many plastics are vulnerable to heat. Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot. **Do not** leave plastic items on the cooktop as they may melt or soften if left too close to the vent or a lighted surface burner.

To eliminate the hazard of reaching over hot surface burners, cabinet storage should not be provided directly above a unit. If storage is provided, it should be limited to items which are used infrequently and which are safely stored in an area subjected to heat from an appliance. Temperatures may be unsafe for some items, such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.

In Case of Fire

Turn off appliance and ventilating hood to avoid spreading the flame. Extinguish flame, then turn on hood to remove smoke and odor.

- **Cooktop:** Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet.

  NEVER pick up or move a flaming pan.
- **Oven:** Smother fire or flame by closing the oven door.

Do not use water on grease fires. Use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher to smother fire or flame.

Child Safety

⚠ CAUTION

NEVER store items of interest to children in cabinets above an appliance or on backguard of a range. Children climbing on the appliance door to reach items could be seriously injured.

NEVER leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot.

NEVER allow children to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

Children must be taught that the appliance and utensils in it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children should not be allowed to play with controls or other parts of the appliance.

About Your Appliance

⚠ WARNING

NEVER use appliance door as a step stool or seat as this may result in possible tipping of the appliance and serious injuries.

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm a room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover the entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil may also trap heat causing a fire hazard.

NEVER obstruct the flow of combustion and ventilation air by blocking the oven vent or air intakes. Doing so restricts air to the burners and may result in carbon monoxide poisoning.

Do not use the oven as a storage area for food or cooking utensils.

The oven vent is located at the base of the backguard.

Avoid touching oven vent area while oven is on and for several minutes after oven is turned off. Some parts of the vent and surrounding area become hot enough to cause burns. After oven is turned off, **do not** touch the oven vent or surrounding areas until they have had sufficient time to cool.

Other potentially hot surfaces include cooktop, areas facing the cooktop, oven vent, surface near the vent opening, oven door, area around the oven door and oven window.

Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth as the bulb could break. Should the bulb break, disconnect power to the appliance before removing bulb to avoid electrical shock.

Cooking Safety

Always place a pan on a surface burner *before* turning it on. Be sure you know which knob controls which surface burner. Make sure the correct burner is turned on and that the burner has ignited. When cooking is completed, turn burner off *before* removing pan to prevent exposure to burner flame.

Always adjust surface burner flame so that it does not extend beyond the bottom edge of the pan. An excessive flame is hazardous, wastes energy and may damage the appliance, pan or cabinets above the appliance.

NEVER leave a surface cooking operation unattended, especially when using a high heat setting or when deep fat frying. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite. Clean up greasy spills as soon as possible. **Do not** use high heat for extended cooking operations.

NEVER heat an unopened container on the surface burner or in the oven. Pressure build-up may cause container to burst, resulting in serious personal injury or damage to the appliance.

Use dry, sturdy potholders. Damp potholders may cause burns from steam. Dish towels or other substitutes should **never** be used as potholders because they can trail across hot surface burners and ignite or get caught on appliance parts.

Always let quantities of hot fat used for deep fat frying cool before attempting to move or handle.

Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance, hood or vent fan. Clean hood frequently to prevent grease from accumulating on hood or filter. When flaming foods under the hood, turn the fan on.

NEVER wear garments made of flammable material or loose fitting or long-sleeved apparel while cooking. Clothing may ignite or catch utensil handles.

Always place oven racks in the desired positions while oven is cool. Slide oven rack out to add or remove food, using dry, sturdy potholders. Always avoid reaching into the oven to add or remove food. If a rack must be moved while hot, use a dry potholder. Always turn the oven off at the end of cooking.

Use care when opening the oven door. Let hot air or steam escape *before* moving or replacing food.

PREPARED FOOD WARNING: Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.

NEVER use aluminum foil to cover oven racks or oven bottom. This could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Use foil only as directed in this guide.

Utensil Safety

Use pans with flat bottoms and handles that are easily grasped and stay cool. Avoid using unstable, warped, easily tipped or loose-handled pans. Also avoid using pans, especially small pans, with heavy handles as they could be unstable and easily tip. Pans that are heavy to move when filled with food may also be hazardous.

Be sure utensil is large enough to properly contain food and avoid boilovers. Pan size is particularly important in deep fat frying. Be sure pan will accommodate the volume of food that is to be added as well as the bubble action of fat.

To minimize burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact with the utensil, **do not** extend handles over adjacent surface burners. Always turn pan handles toward the side or back of the appliance, not out into the room where they are easily hit or reached by small children.

NEVER let a pan boil dry as this could damage the utensil and the appliance.

Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.

Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic or glazed utensils are suitable for cooktop or oven usage without breaking due to the sudden change in temperature. Follow manufacturer's instructions when using glass.

This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. **Do not** use any devices or accessories that are not specifically recommended in this guide. **Do not** use element covers for the surface units, stovetop grills, or add-on oven convection systems. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this manual can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.

Cleaning Safety

Turn off all controls and wait for appliance parts to cool *before* touching or cleaning them. **Do not** touch the burner grates or surrounding areas until they have had sufficient time to cool.

Clean appliance with caution. Use care to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Self-Clean Oven

⚠ CAUTION

Before self-cleaning the oven, remove the oven racks, broiler pan, food and any other utensils. Wipe spillovers to prevent excessive smoke and flare-ups.

Clean only parts listed in this guide. **Do not** clean door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket. **Do not** use oven cleaners of any kind in or around any part of the self-clean oven.

It is normal for the cooktop of the range to become hot during a self-clean cycle. Therefore, touching the cooktop during a clean cycle should be avoided.

Important Safety Notice and Warning

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

Users of this appliance are hereby warned that the burning of gas can result in low-level exposure to some of the listed substances, including benzene, formaldehyde and soot, due primarily to the incomplete combustion of natural gas or liquid petroleum (LP) fuels. Properly adjusted burners will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can also be minimized by properly venting the burners to the outdoors.

Users of this appliance are hereby warned that when the oven is engaged in the self-clean cycle, there may be some low-level exposure to some of the listed substances, including carbon monoxide. Exposure to these substances can be minimized by properly venting the oven to the outdoors by opening the windows and/or door in the room where the appliance is located during the self-clean cycle.

IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS: **Never** keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

Save These Instructions for Future Reference



Self-Clean Oven

⚠ CAUTION

- It is normal for parts of the oven to become hot during a self-clean cycle.
- To prevent damage to oven door, **do not** attempt to open the door when LOCK is displayed.
- Avoid touching door, window or oven vent area during a clean cycle.
- **Do not** use commercial oven cleaners on the oven finish or around any part of the oven. They will damage the finish or parts.

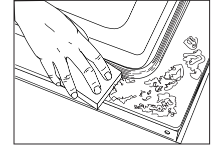
The self-clean cycle uses above-normal cooking temperatures to automatically clean the oven interior.

The oven should be cleaned regularly by wiping up spillovers to prevent excessive smoke and flare-ups. **Do not** allow a heavy build-up of soil to accumulate in the oven.

During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to get rid of normal odors associated with cleaning.

Before Self-Cleaning

1. Turn off the oven light *before* cleaning. The oven light may burn out during the clean cycle.
2. Remove all pans, and oven racks from the oven. The oven racks will discolor and may not slide easily after a self-clean cycle if they are not removed.
3. Clean oven frame, door frame, area outside of gasket, and around the opening in the door gasket with a nonabrasive cleaner such as Bon Ami* or detergent and water. The self-cleaning process does not clean these areas. They should be cleaned to prevent soil from baking on during the clean cycle. (The gasket is the seal around the oven door and window.)



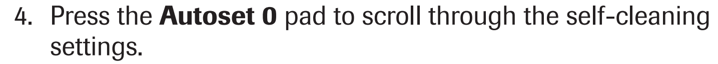
* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.

4. To prevent damage, **do not** clean or rub the gasket around the oven door. The gasket is designed to seal in heat during the clean cycle.
5. Wipe up excess grease or spill-overs from the oven bottom. This prevents excessive smoking, flare-ups or flaming during the clean cycle.
6. Wipe up sugary and acidic spillovers such as sweet potatoes, tomato, or milk-based sauces. Porcelain enamel is acid-resistant, not acid-proof. The porcelain finish may discolor if acidic or sugary spills are not wiped up before a self-clean cycle.

To set Self-Clean:

Note: Oven temperature must be below 400° F to program a clean cycle.

1. Close the oven door.
2. Press the **Clean** pad.
   - CLEAN flashes.
   - SET flashes in the display.
3. Press the **Autoset 0** pad.
   - MEd (Medium Soil, 3 hours) is displayed.



4. Press the **Autoset 0** pad to scroll through the self-cleaning settings.

   HVy (Heavy Soil, 4 hours)

   MEd (Medium soil, 3 hours)

   LITE (Light Soil, 2 hours)

   Choosing the soil level of the oven automatically programs the self-cleaning time.
5. After four seconds, the oven will start cleaning.
   - If the door is not closed, beeps will sound and "door" will display. If the door is not closed within 30 seconds, the self-cleaning operation will be canceled and the display will return to the time of day.
   - CLEAN will appear in the display.
   - LOCK will flash in the display. Once the door locks, the word will remain steady.
   - The cleaning time will start counting down in the display.

To Delay a Self-Clean Cycle:

1. Press the **Delay 1** pad.
   - DELAY flashes.
   - 00:00 will flash in the display.
2. Enter the amount of time you want to delay the cycle using the appropriate number pads.
3. Press the **Clean** pad.
   - SET flashes in the display.
4. Press the **Autoset 0** pad.
   - LITE (Light soil level) is displayed.
5. Press the **Autoset 0** pad to scroll through the self-cleaning settings.

   HVy (Heavy Soil, 4 hours)

   MEd (Medium Soil, 3 hours)

   LITE (Light Soil, 2 hours)

   Choosing the soil level of the oven automatically programs the self-cleaning time.
6. After four seconds, CLEAN and DELAY will light and LOCK will flash in the display. When the oven door latches, LOCK will stop flashing and light continuously to show that the oven is set for a delayed clean operation. The delay time will display.



During the Self-Clean Cycle

When LOCK shows in the display, the door cannot be opened. To prevent damage to the door, **do not** force the door open when LOCK is displayed.

Smoke and Smells

You may see some smoke and smell an odor the first few times the oven is cleaned. This is normal and will lessen in time.

Smoke may also occur if the oven is heavily soiled or if a pan was left in the oven.

Sounds

As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.

After Self-Cleaning

About one hour after the end of the self-clean cycle, LOCK will turn off. The door can then be opened.

Some soil may leave a light gray, powdery ash. Remove it with a damp cloth. If soil remains after wiping, that means the clean cycle was not long enough. The soil will be removed during the next clean cycle.

If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them easier to move.

Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

A white discoloration may appear after cleaning if acidic or sugary foods were not wiped up before the self-clean cycle. This discoloration is normal and will not affect performance.

Notes:

- If the oven door is left open, "door" will flash in the display and a signal will beep until the door is closed and the Clean pad is pressed again.
- If more than five seconds elapse between pressing the Clean pad and the Autoset 0 pad, the program will automatically return to the previous display.
- The oven door will be damaged if the oven door is forced to open when LOCK is still displayed.

Cleaning Procedures

⚠ CAUTION

- **Be sure appliance is off and all parts are cool *before* handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.**
- To prevent staining or discoloration, clean appliance *after* each use.
- If a part is removed, be sure it is correctly replaced.

Burner Caps and Sealed Gas Burners - Removable Burner Caps
- Allow burner to cool. Remove burner cap and wash in soapy water with a plastic scouring pad. For stubborn soils, clean with a soap-filled, nonabrasive pad or Cooktop Cleaning Creme* (Part #20000001)** and a sponge.
- **Do not** clean in the dishwasher or self-cleaning oven.

Sealed Gas Burners
- Clean frequently. Allow burner to cool. Clean with soap and plastic scouring pad. For stubborn soils, clean with a soap-filled, nonabrasive pad. **Do not** enlarge or distort holes.
- Be careful not to get water into burner ports.
- Use care when cleaning the ignitor. If the ignitor is wet or damaged the surface burner will not light.

Burner Grates - Porcelain on Cast Iron
- Wash with warm, soapy water and a nonabrasive, plastic, scrubbing pad. For stubborn soils, clean with a soap-filled, nonabrasive, plastic pad or Cooktop Cleaning Creme* (Part #20000001)** and a sponge. If soil remains, reapply Cooktop Cleaning Creme*, cover with a damp paper towel and soak for 30 minutes. Scrub again, rinse and dry.
- **Do not** clean in the dishwasher or self-cleaning oven.

Clock and Control Pad Area
- To activate control lock for cleaning, see *"Locking the Control and Oven Door"* page 12.
- Wipe with a damp cloth and dry. **Do not** use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish.
- Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. ***DO NOT spray directly on control pad and display area.***

Control Knobs
- Remove knobs in the OFF position by pulling forward.
- Wipe with a damp cloth and dry. **Do not** use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish.
- Turn on each burner to be sure the knobs have been correctly replaced.

Cooktop and Control Panel - Porcelain Enamel

Porcelain enamel is glass fused on metal and may crack or chip with misuse. It is acid-resistant, not-acid proof. All spillovers, especially acidic or sugary spillovers, should be wiped up immediately with a dry cloth.
- When cool, wash with soapy water, rinse and dry.
- **Never** wipe off a warm or hot surface with a damp cloth. This may cause cracking or chipping.
- **Never** use oven cleaners, abrasive or caustic cleaning agents on exterior finish of range.

Side Panels, Storage Drawer and Door and Door Handles - Painted Enamel
- When cool, wash with warm soapy water, rinse and dry. **Never** wipe a warm or hot surface with a damp cloth as this may damage the surface and may cause a steam burn.
- For stubborn soil, use mildly abrasive cleaning agents such as baking soda paste or Bon Ami*. **Do not** use abrasive cleaners such as steel wool pads or oven cleaners. These products will scratch or permanently damage the surface. **Note:** ***Use a dry towel or cloth to wipe up spills, especially acidic or sugary spills. Surface may discolor or dull if soil is not immediately removed. This is especially important for white surfaces.***

Oven Window and Door - Glass
- Avoid using excessive amounts of water which may seep under or behind glass, causing staining.
- Wash with soap and water. Rinse with clear water and dry. Glass cleaner can be used if sprayed on a cloth first.
- **Do not** use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaners as they will scratch glass.

Oven Interior
- Follow instructions on pages 4-5 to set a self-clean cycle.

Oven Racks
- Clean with soapy water.
- Remove stubborn soil with cleansing powder or soap-filled scouring pad. Rinse and dry.
- Racks will permanently discolor and may not slide out smoothly if left in the oven during a self-clean operation. If this occurs, wipe the rack and embossed rack supports with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement, then wipe off excess oil.

Stainless Steel (select models)
- ***DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH.***
- ***DO NOT USE ABRASIVE OR ORANGE CLEANERS.***
- ***ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING.***
- **Daily Cleaning/Light Soil ––** Wipe with one of the following - soapy water, white vinegar/water solution, Formula 409 Glass and Surface Cleaner* or a similar glass cleaner - using a sponge or soft cloth. Rinse and dry. To polish and help prevent fingerprints, follow with Stainless Steel Magic Spray* (Part No. 20000008)**.
- **Moderate/Heavy Soil ––** Wipe with one of the following - Bon Ami, Smart Cleanser, or Soft Scrub* - using a damp sponge or soft cloth. Rinse and dry. Stubborn soils may be removed with a damp multi-purpose Scotch-Brite* pad; rub evenly with the grain. Rinse and dry. To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray*.
- **Discoloration ––** Using a damp sponge or soft cloth, wipe with Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rinse immediately and dry. To remove streaks and restore luster, follow with Stainless Steel Magic Spray*.

* Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.
** To order call 1-877-232-6771 USA or 1-800-688-8408 Canada.



Oven Door

⚠ CAUTION

Do not place excessive weight on or stand on an open oven door. This could cause the range to tip over, break the door, or injure the user.

Note: The oven door on a new range may feel "spongy" when it is closed. This is normal and will decrease with use.

Oven Window

To protect the oven door window:

1. **Do not** use abrasive cleaning agents such as steel wool scouring pads or powdered cleansers as they may scratch the glass.
2. **Do not** hit the glass with pots, pans, furniture, toys, or other objects.
3. **Do not** close the oven door until the oven racks are in place.

Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later date.

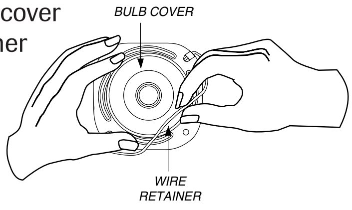
Oven Light

⚠ CAUTION

- Disconnect power to range *before* replacing light bulb.
- Allow oven to cool *before* replacing light bulb.
- Make sure bulb cover and bulb are cool *before* touching.

To replace oven light bulb:

1. When oven is cool, hold bulb cover in place, then slide wire retainer off cover. **Note:** Bulb cover will fall if not held in place while removing wire retainer.
2. Remove bulb cover and light bulb.



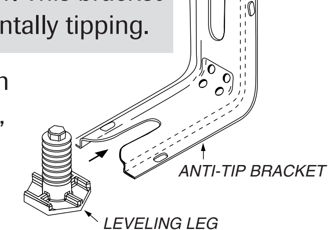
3. Replace with a 40-watt appliance bulb.
4. Replace bulb cover and secure with wire retainer.
5. Reconnect power to range. Reset clock.

Leveling Legs

⚠ CAUTION

Be sure the anti-tip bracket secures one of the rear leveling legs to the floor. This bracket prevents the range from accidentally tipping.

Be sure the range is leveled when installed. If the range is not level, turn the leveling legs, located at each corner of the range, until range is level.



Electrical Connection

Appliances which require electrical power are equipped with a three-prong grounding plug which must be plugged directly into a properly grounded three-hole 120 volt electrical outlet.

Always disconnect power to appliance before servicing.

The three-prong grounding plug offers protection against shock hazards. **DO NOT CUT OR REMOVE THE THIRD GROUNDING PRONG FROM THE POWER CORD PLUG.**

If an ungrounded, two-hole or other type electrical outlet is encountered, **it is the personal responsibility of the appliance owner to have the outlet replaced with a properly grounded three-hole electrical outlet.**

Storage Drawer

⚠ CAUTION

Do not store plastic, paper products, food or flammable materials in this drawer. The drawer may become too warm for these items when the oven is in use.

The storage drawer can be removed to allow you to clean under the range.

To remove:

1. Empty drawer and pull out to the first stop position.
2. Lift up the front of the drawer.
3. Pull out to the second stop position.
4. Grasp sides and lift drawer up and out.

To replace:

1. Fit the ends of the drawer glides into the rails in the range.

2. Lift up the front of the drawer and gently push in to the first stop position.
3. Lift drawer up again and push until drawer is closed.

Removal of Gas Appliance

Gas appliance connectors used to connect this appliance to the gas supply are not designed for continuous movement.

Once installed, **DO NOT** repeatedly move this gas appliance for cleaning or to relocate. If this appliance has to be moved and/or removed for servicing, follow the procedure described in the installation instructions. For information, contact Maytag Customer Assistance at 1-800-688-9900 U.S.A. or 1-800-688-2002 Canada.

To prevent range from accidentally tipping, range must be secured to the floor by sliding rear leveling leg into the anti-tip bracket.

? Troubleshooting

For most concerns, try these first.
- Check if oven controls have been properly set.
- Check to be sure plug is securely inserted into receptacle.
- Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse.
- Check power supply.

Surface burner fails to light.
- Check to be sure unit is properly connected to power supply.
- Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker.
- Check to be sure ignitor is dry and clicking. Burner will not light if ignitor is damaged, soiled or wet. If ignitor doesn't click, turn control knob OFF.

The flame is uneven.
- Burner ports may be clogged.

Surface burner flame lifts off ports.
- Check to be sure a pan is sitting on the grate above.

Baking results are not as expected or differ from previous oven.
- Check the oven temperature selected. Make sure oven is preheated when recipe or directions recommend preheat.
- Make sure the oven vent has not been blocked. See page 17 for location.
- Check to make sure range is level.
- Temperatures often vary between a new oven and an old one. As ovens age, the oven temperature often "drifts" and may become hotter or cooler. See page 16 for instructions on adjusting the oven temperature. **Note:** It is not recommended to adjust the temperature if only one or two recipes are in question.
- Use correct pan. Dark pans produce dark browning. Shiny pans produce light browning.
- Check rack positions and pan placement. Stagger pans when using two racks. Allow 1-2 inches between pans and oven wall.
- Check the use of foil in the oven. **Never** use foil to cover an entire oven rack. Place a small piece of foil on the rack below the pan to catch spillovers.

Food is not broiling properly or smokes excessively.
- Check oven rack positions. Food may be too close to flame.
- Aluminum foil was incorrectly used. **Never** line the broiler insert with foil.
- Trim excess fat from meat *before* broiling.
- A soiled broiler pan was used.
- Preheat oven for 2-3 minutes *before* placing food in the oven.
- Broil with the oven door closed.

Oven will not self-clean.
- Check to make sure the cycle is not set for a delayed start. See pages 4-5.
- Check if door is closed.
- Check if control is in Sabbath Mode. See page 16.
- Oven may be over 400° F. Oven temperature must be below 400° F to program a clean cycle.

Oven did not clean properly.
- Longer cleaning time may be needed.
- Excessive spillovers, especially sugary and/or acidic foods, were not removed prior to the self-clean cycle.

Oven door will not unlock after self-clean cycle.
- Oven interior is still hot. Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a self-clean cycle. The door can be opened when the LOCK indicator word is not displayed.
- The control and door may be locked. See page 12.

Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent.
- This is normal when cooking foods high in moisture.
- Excessive moisture was used when cleaning the window.

There is a strong odor or light smoke when oven is turned on.
- This is normal for a new range and will disappear after a few uses. Initiating a clean cycle will "burn off" the odors more quickly.
- Turning on a ventilation fan will help remove the smoke and/or odor.
- Excessive food soils on the oven bottom. Use a self-clean cycle.

Fault Codes
- BAKE or LOCK may flash rapidly in the display to alert you if there is an error or a problem. If BAKE or LOCK appear in the display, press the **CANCEL** pad. If BAKE or LOCK continue to flash, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, and then reconnect power. If the flashing still continues, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.

- If the oven is heavily soiled, excessive flareups may result in a fault code during cleaning. Press the **CANCEL** pad and allow the oven to cool completely, wipe out excess soil, then reset the clean cycle. If the fault code reappears, contact an authorized servicer.

Noises may be heard.
- The oven makes several low level noises. You may hear the oven relays as they go on and off. This is normal.
- As the oven heats and cools, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage your appliance.

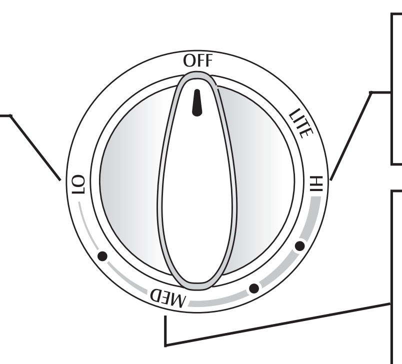
There are no beeps and no display.
- Oven may be in Sabbath Mode. See page 16.

SAb flashing and then displayed continuously.
- Oven is in Sabbath Mode. To cancel, press and hold the **Clock** pad for *five* seconds.



Surface Cooking

LO: Use to simmer foods, keep foods warm and melt chocolate or butter. Some cooking may take place on the LO setting if the pan is covered. It is possible to reduce the heat by rotating the knob toward **OFF**. Be sure flame is stable.



HI: Use to bring liquid to a boil, or reach pressure in a pressure cooker. Always reduce setting to a lower heat when liquids begin to boil or foods begin to cook.

An intermediate flame size is used to continue cooking. Food will not cook any faster when a higher flame setting is used than needed to maintain a gentle boil. Water boils at the same temperature whether boiling gently or vigorously.

Surface Controls

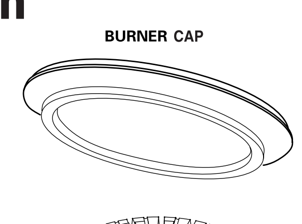
⚠ CAUTION

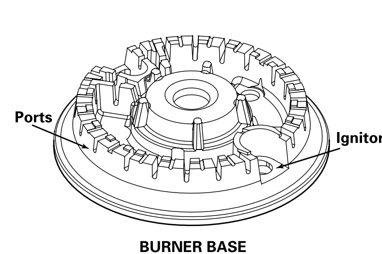
- If flame should go out during a cooking operation, turn the burner off. If a strong gas odor is detected, open a window and wait *five* minutes *before* relighting the burner.
- Be sure all surface controls are set in the **OFF** position prior to supplying gas to the range.
- **NEVER** touch cooktop until it has cooled. Expect some parts of the cooktop, especially around the burners, to become warm or hot during cooking. Use potholders to protect hands.

Pilotless Ignition

Pilotless ignition eliminates the need for a constant standing pilot light. Each surface burner has a spark ignitor. Use care when cleaning around the surface burner.

If the surface burner does not light, check if ignitor is broken, soiled or wet.

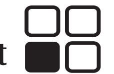




Surface Control Knobs

Use to turn on the surface burners. An infinite choice of heat settings is available from LO to HI. At the HI setting a detent or notch may be felt. The knobs can be set on or between any of the settings.

Graphics next to the knob identify which burner the knob controls. For example, the graphic at right shows the left front burner location.



Setting the controls:

The size and type of cookware will affect the heat setting.

1. Place a pan on the burner grate.
   - The burner flame may lift off or appear separated from the port if a pan is not placed on the grate.
2. Push in and turn the knob counterclockwise to the **LITE** setting.
   - A clicking (spark) sound will be heard and the burner will light. (All five ignitors will spark when any surface burner knob is turned to the **LITE** position.)
3. After the burner lights, turn knob to desired flame size.
   - The ignitor will continue to spark until the knob is turned past the **LITE** position.

Operating During a Power Failure

CAUTION

When lighting the surface burners, be sure all of the controls are in the **OFF** position. Strike the match first and hold it in position *before* turning the knob to **LITE**.

1. Hold a lighted match to the desired surface burner.
2. Push in and turn the control knob slowly to **LITE**.
3. Adjust the flame to the desired level.

Cooktop

To prevent the cooktop from discoloring or staining:

- Clean cooktop after each use.
- Wipe acidic or sugary spills as soon as the cooktop has cooled as these spills may discolor the porcelain.

Unlike a range with standard gas burners, this cooktop does not lift-up nor is it removable. ***Do not attempt to lift the cooktop for any reason.***

Sealed Gas Burners

The sealed burners of your range are secured to the cooktop and are not designed to be removed. Since the burners are sealed into the cooktop, boilovers or spills will not seep underneath the cooktop.

However, the burner should be cleaned after each use. The head portion of the burner is easily removed for cleaning. (See page 6 for cleaning directions.)

The burner heads must be correctly placed on the burner base for proper operation of the burner.

Power Boost Burner*

There is one high speed burner on your range, located in the right front position. This burner offers higher speed cooking that can be used to quickly bring water to a boil and for large-quantity cooking.

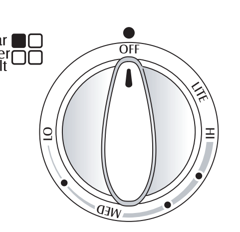
Power Boost Front

OFF LITE HI MED LO

Simmer Burner*



This burner is located in the left rear position. The simmer burner offers a lower flame for delicate sauces or melting chocolate.



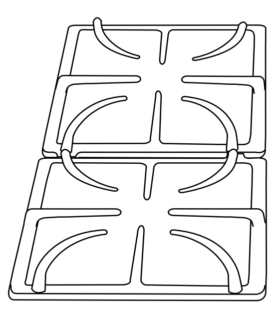
** BTU ratings will vary when using LP gas.*

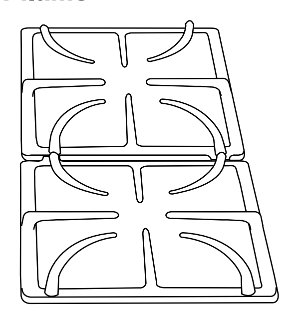
Burner Grates

The grates must be properly positioned *before* cooking. When installing the grates, place the tab ends toward the center, matching the straight bars.

Improper installation of the grates may result in chipping of the cooktop.

Do not operate the burners without a pan on the grate. The grate's porcelain finish may chip without a pan to absorb the heat from the burner flame.





Use care when stirring food in a pot/pan sitting on the burner grate. The grates have a smooth finish for ease of cleaning. The pot/pan will slide if the handle is not held. This may result in spilling of hot food items and may be a burn hazard.

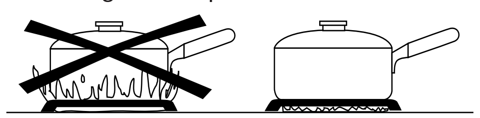
Although the burner grates are durable, they will gradually lose their shine and/or discolor, due to the high temperatures of the gas flame.

Notes:

- A properly adjusted burner with clean ports will light within a few seconds. If using natural gas, the flame will be blue with a deeper blue inner cone.

  If the burner flame is yellow or is noisy, the air/gas mixture may be incorrect. Contact a service technician to adjust. (Adjustments are not covered by the warranty.)

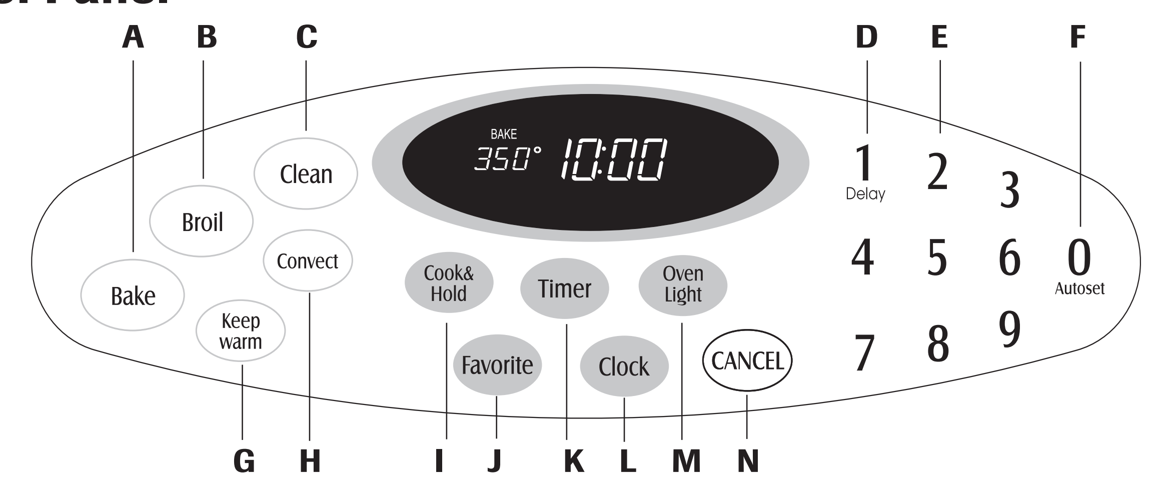
  With LP gas, slight yellow tips on the flames are acceptable. This is normal and adjustment is not necessary.
- With some types of gas, you may hear a "popping" sound when the surface burner is turned off. This is a normal operating sound of the burner.
- If the control knob is turned very quickly from HI to LO, the flame may go out, particularly if the burner is cold. If this occurs, turn the knob to the **OFF** position, wait several seconds and relight the burner.
- The flame should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the pan.





Oven Cooking

Control Panel



The control panel is designed for ease in programming. The display window on the control shows time of day, timer and oven functions. Control panel shown includes Convect and other model specific features. (Styling may vary depending on model.)

A	Bake	Use for baking and roasting.
B	Broil	Use for broiling and top browning.
C	Clean	Use to set self-clean cycle.
D	Delay	Programs the oven to start baking at a later time.
E	Number Pads	Use to set time and temperature.
F	Autoset	Use to quickly set temperatures.
G	Keep Warm	Use to keep cooked food warm in oven.
H	Convect	Use for convection baking and roasting.
I	Cook & Hold	Bakes for a preset time, then holds food warm for 1 hour.
J	Favorite	Use to set and save a specific Cook & Hold procedure.
K	Timer	Sets Timer.
L	Clock	Use to set time of day clock.
M	Oven Light	Use to turn the oven light on or off.
N	CANCEL	Cancels all operations except Timer and Clock.

Using the Touchpads

- Press the desired pad.
- Press the number pads to enter time or temperature.
- Press the **Autoset 0** pad to enter temperature.
- A beep will sound when any pad is touched.
- A double beep will sound if a programming error occurs.

Note: Four seconds after pressing the number pads or the Autoset 0 pad, the time or temperature will automatically be entered. If more than 30 seconds elapse between touching a function pad and the number pads or the Autoset 0 pad, the function will be canceled and the display will return to the previous display.

Clock

The clock can be set to display time in a 12-hour or 24-hour format. The clock is set at the factory for the 12-hour format.

To change the clock to 24-hour format:

1. Press and hold the **CANCEL** and **Favorite** pads for *three* seconds.
   - 12 Hr flashes in the display.
2. Press the **Autoset 0** pad to select 24 Hr; press again to select 12 Hr.
3. Set the time of day following the directions in the *To set the Clock* section.

CANCEL

Favorite






0
Autoset

Clock

To set the Clock:

1. Press the **Clock** pad.
   - The time of day flashes in the display.
2. Press the appropriate number pads to set the time of day.
   - Colon flashes in the display.
3. Press the **Clock** pad again or wait *four* seconds.
   - The colon will remain on.

When electrical power is supplied or after a power interruption, the last clock time before power was interrupted will flash.



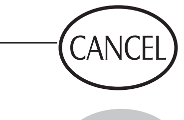
To recall the time of day when another time function is showing, press the **Clock** pad.

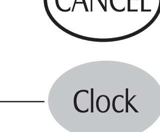
Clock time cannot be changed when the oven has been programmed for Delay Cook or Delay Clean or Cook & Hold.

To cancel the Clock display:

If you do not want the time of day to display:

Press and hold the **CANCEL** and **Clock** pads for *three* seconds. The time of day will disappear from the display.





When the clock display is canceled, press the **Clock** pad to briefly display the time of day.

When the clock display is canceled, after 15 minutes, the oven control will go into Standby Mode to save energy. The display will be blank and the oven light will not operate. To "wake up" the control from Standby Mode, press any touchpad. A double beep will sound.

To restore the Clock display:

Press and hold the **CANCEL** and **Clock** pads for *three* seconds. The time of day will reappear in the display.

Timer

The timer can be set from one minute (0:01) up to 99 hours and 59 minutes (99:59).

The timer can be used independently of any other oven activity. It can also be set while another oven function is operating.

The timer does not control the oven. It only controls a beeper.

To set the Timer:

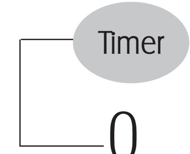
1. Press the **Timer** pad.
   - 0:00 and TIMER flash in the display.
2. Press the appropriate number pads until the correct time appears in the display.
   - The colon and TIMER will continue to flash.
3. Press **Timer** pad again or wait *four* seconds.
   - The colon stops flashing and the time begins counting down.
   - The last minute of the timer countdown will be displayed in seconds.
4. At the end of the set time, one long beep will sound and "End" will be displayed.
5. Press the **Timer** pad to clear the display.

To cancel the Timer:

1. Press and hold the **Timer** pad for *three* seconds.

   OR

2. Press the **Timer** pad and press **'0'** using the number pads.



Locking the Control and Oven Door

The touchpad and oven door can be locked for safety, cleaning, or to prevent unwanted use. The touchpads will not function when locked.

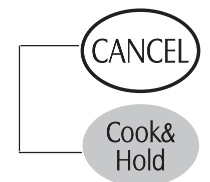
If the oven is currently in use, the touchpads and door cannot be locked.

The current time of day will remain in the display when the touchpads and door are locked.

To lock:

Press and hold the **CANCEL** and **Cook & Hold** pads for *three* seconds. (Press the **CANCEL** pad first.)

- OFF appears in the display
- LOCK flashes while the door is locking.



To unlock:

Press and hold the **CANCEL** and **Cook & Hold** pads for *three* seconds. (Press the **CANCEL** pad first.) OFF disappears from the display.

Note: The touchpads and oven door cannot be locked if the oven temperature is 400° F or above.

Fault Codes

BAKE or LOCK may flash rapidly in the display to alert you if there is an error or a problem. If BAKE or LOCK flash in the display, press the **CANCEL** pad. If BAKE or LOCK continue to flash, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, and then reconnect power. If the flashing still continues, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.

Baking

To set Bake:

1. Press the **Bake** pad.
   - BAKE will flash.
   - 000 will flash in the display.
2. Select the oven temperature. Press the **Autoset 0** pad for 350° F or the appropriate number pads.
   - Each additional press of the Autoset 0 pad will increase the temperature by 25°.
   - The oven temperature can be set from 170° to 550°.
3. Press **Bake** pad again or wait *four* seconds.
   - BAKE will stop flashing and light in the display.





- 100° or the actual oven temperature if over 100° F will display. It will rise in 5° increments until the preset temperature is reached.

4. Allow the oven to preheat for 8-15 minutes.
   - When the set oven temperature is reached, one long beep will sound.
   - The set temperature will display.
   - To recall set temperature during preheat, press **Bake** pad.
5. Place food in the oven.
6. Check cooking progress at the minimum cooking time. Cook longer if needed.
7. When cooking is finished, press **CANCEL** pad.



8. Remove food from the oven.

> **Notes:**
> - *To change the oven temperature during cooking,* press **Bake**, then press the **Autoset 0** pad or appropriate number pads until the desired temperature is displayed.
> - *To change the oven temperature during preheat,* press the **Bake** pad *twice*, then press the **Autoset 0** pad or appropriate number pads until the desired temperature is displayed.
> - If you forget to turn off the oven, it will automatically turn off at the end of 12 hours. If you wish to deactivate this feature, see page 16.

Baking Differences Between Your Old and New Oven

It is normal to notice some baking time differences between a new oven and an old one. See *"Adjusting the Oven Temperature"* on page 16.

Baking and Roasting with Convection

(select models)

When convection baking, enter your normal baking temperature. The control will automatically reduce the set oven temperature by 25°. The entered temperature will be displayed. **The convection fan will start after the oven has been on for approximately five minutes.**

To set Convect:

1. Press the **Convect** pad.
   - BAKE and the fan icon will flash
   - 000 will flash in the display.





2. Select the oven temperature. Press the **Autoset 0** pad for 350° F or the appropriate number pads.
   - Each additional press of the Autoset 0 pad will increase the temperature by 25 degrees. The oven temperature can be set from 170° to 550°.
3. Press **Convect** pad again or wait *four* seconds.
   - BAKE will stop flashing.
   - 100° or the actual oven temperature if over 100° F will display. It will rise in 5° increments until the preset temperature is reached.
   - The fan icon will start to rotate.
4. Allow the oven to preheat for 8-15 minutes.
   - When the set oven temperature is reached, one long beep will sound.
   - The set temperature will display.
   - To recall the set temperature during preheat, press the **Convect** pad.
5. Place food in the oven.
6. Check cooking progress at the minimum cooking time. Cook longer if needed.
7. When cooking is finished, press **CANCEL** pad.
8. Remove food from the oven.

> **Notes:**
> - Roasting times can vary with different cuts of meat.
> - It is not necessary to preheat when convect roasting large cuts of meat.

Cook & Hold

When using the Cook & Hold option, the oven begins to heat immediately after the control has been set. Then, the oven cooks for a specified length of time. When that time has elapsed, the oven will keep the food warm for up to an hour then automatically turn off.

To set Cook & Hold:

1. Press the **Cook & Hold** pad.
   - HOLD will flash to indicate that you are in Cook & Hold programming.
   - 00:00 will flash in the display.
2. Select the amount of time you want to cook by using the number pads.
   - HOLD continues to flash.
   - The time will light in the display.
   - Time can be set from ten minutes (00:10) to 11 hours, 59 minutes (11:59).
3. While HOLD is still flashing, press **Bake** or **Convect** pad and select the oven temperature. Press the **Autoset 0** pad for 350° F or the appropriate number pads.





- The desired function word will flash.
- The oven temperature can be set from 170° F to 550° F.

4. Press the desired function pad again OR wait *four* seconds.
   - The desired function word will remain lit.
   - The cooking time will show in the display.
   - The actual oven temperature will be displayed during preheat.
   - The set temperature will display when the oven is preheated.

When the cooking time has elapsed:

- Four beeps will sound.
- HOLD and WARM will light.
- 170° and the time of day will display.



After one hour in HOLD WARM:

- The oven turns off automatically.
- HOLD and WARM go off.
- Remove food from oven.

To cancel Cook & Hold at any time:

Press the **CANCEL** pad. Remove food from oven.



Delay Cook & Hold

⚠ CAUTION

Do not use delayed baking for highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry, or seafood.

When using Delay, the oven begins to cook later in the day. Set the amount of time that you want to delay before the oven turns on and how long you want to cook. The oven begins to heat at the selected time and cooks for the specified length of time.

Delay time can be set from 10 minutes (00:10) to 11 hours, 59 minutes (11:59).

To set a Delayed Cook & Hold cycle:

1 Delay

1. Press the **Delay 1** pad.
   - DELAY flashes in the display.
   - 00:00 flashes in the display.
2. Using the appropriate number pads, *enter the amount of time you want to delay* the start of the Cook & Hold cycle.

Cook& Hold

3. Press the **Cook & Hold** pad.
   - HOLD and DELAY flash in the display.
   - 00:00 flashes in the display.
4. *Enter the amount of time you want to cook* using the number pads.



5. Press **Bake** or **Convect** pad.
6. *Set the oven temperature* desired by pressing the **Autoset 0** pad or the appropriate number pads.



   - 350° will light when Autoset 0 pad is pressed.
   - After four seconds, the entered delay time will appear in the display.
   - HOLD turns off.
   - BAKE and DELAY remain lit to remind you that a delayed Cook & Hold cycle has been programmed.

Notes:

- **Do not** use Delayed Cook & Hold for items that require a preheated oven, such as cakes, cookies, and breads.
- **Do not** use Delayed Cook & Hold if oven is already hot.

Broiling

⚠ CAUTION

Use CAUTION when cooking with the Broil feature. The grease from fatty foods may ignite. If a fire should occur, close the oven door and turn the oven **OFF**. If the fire does not extinquish, **DO NOT** put water on the fire. Use baking soda, dry chemical or fire extinguisher to smother the fire.

To set Broil:

Broil

1. Press the **Broil** pad.
   - BROIL and SET flash in the display.

0 Autoset

2. Press the **Autoset 0** pad once to set HI broil or twice to set LO broil.
   - HI or LO will be displayed.
   - Select **HI broil** (550° F) for normal broiling. Select **LO broil** (450° F) for low-temperature broiling of longer cooking foods such as poultry.
3. After four seconds, the oven will start.
   - BROIL will remain lit.
   - HI or LO will remain lit.



4. For optimum browning, preheat 2-3 minutes *before* adding food.
5. Place food in the oven. Close the oven door.
6. Turn meat once about halfway through cooking.
7. When food is cooked, press the **CANCEL** pad. Remove food and broiler pan from the oven.
   - The time of day will reappear in the display.



Notes:

- For best results when broiling, use a pan designed for broiling.
- HI is used for most broiling. Use LO broil when broiling longer cooking foods. The lower temperature allows food to cook to the well done stage without excessive browning.
- *To change the oven temperature during broiling*, press the **Broil** pad, then the **Autoset 0** pad to switch between LO and HI broil
- Broil times may be longer when the lower broiling temperature is selected.
- Most foods should be turned halfway through broiling time.

Keep Warm

For safely keeping hot foods warm or for warming breads and plates.

To set Keep Warm:

Keep warm

1. Press the **Keep Warm** pad.
   - WARM flashes in the display.
   - 000 flashes in the display.
2. Select the Keep Warm temperature. Press the **Autoset 0** pad or the appropriate number pads.



   - 170° will light when the Autoset 0 pad is pressed.
   - Each press of the Autoset 0 pad will increase the temperature by 5°.

The Keep Warm temperature can be set from 145° to 190°.

WARM and the temperature will be displayed while the function is active.



To cancel Keep Warm:



1. Press the **CANCEL** pad.
2. Remove food from the oven.

Notes:

- For optimal food quality, oven cooked foods should be kept warm for no longer than 1 to 2 hours.
- To keep foods from drying, cover loosely with foil or a lid.
- **To warm dinner rolls:**
  - cover rolls loosely with foil and place in oven.
  - press **Keep Warm** and **Autoset 0** pads.
  - warm for 12-15 minutes.
- **To warm plates:**
  - place 2 stacks of up to four plates each in the oven.
  - press **Keep Warm** and **Autoset 0** pads.
  - warm for five minutes, turn off the oven and leave plates in the oven for 15 minutes more.
  - use only oven-safe plates, check with the manufacturer.
  - **do not** set warm dishes on a cold surface as rapid temperature changes could cause crazing or breakage.

Broiling Chart

Preheat oven for 2-3 minutes.

	FOOD	RACK POSITION	DONENESS	TOTAL COOK TIME
Beef	Steaks, 1” thick	5	Medium	15 - 20 min.
		5	Well Done	18 - 24 min.
	Hamburger Patties, 3/4” thick	5 or 6	Well Done	13 - 18 min.
Pork	Bacon	5	Well Done	6 - 10 min.
	Ham, precooked 1/2” slice	5	Warm	8 - 12 min.
	Chops, 1” thick	5	Well Done	22 - 26 min.
Poultry	Chicken Breasts, bone-in	4	Well Done	30 - 45 min. (Lo Broil)
Seafood	Fish filets	5	Flaky	8 - 12 min.
	Fish steaks, 1” thick	5	Flaky	10 - 15 min.
	Lobster tails, 3-4 oz. each	5	Done	7 - 10 min.

For a browned/seared exterior and rare interior, it may be necessary to decrease cook time on side one and decrease the distance between the meat and heat source.
Note: This chart is a suggested guide. The times may vary with the food being cooked.

Automatic Shut-Off/ Sabbath Mode

The oven will automatically turn off after 12 hours if you accidentally leave it on. This safety feature can be turned off.

To cancel the 12-hour shut-off and run the oven continuously for 72 hours:

Clock

1. Press and hold the **Clock** pad for *five* seconds
   - SAb will be displayed and flash for five seconds.
   - SAb will then be displayed continuously until turned off or until the 72-hour time limit is reached.
   - BAKE will also be displayed if a bake cycle is in use while the oven is in Sabbath Mode.
   - *BAKE is the only function that operates during the Sabbath Mode. All other functions (Timer, Keep Warm, Clean, etc.) are locked out during the Sabbath Mode.*
   - A Cook & Hold can be programmed during the Sabbath Mode, however a Delay Cook & Hold is not allowed.

To cancel the Sabbath Mode:



1. Press the **Clock** pad for *five* seconds.
   - SAb will flash for five seconds.
   - The time of day will return to the display.

   OR
2. After 72 hours, the Sabbath Mode will end.
   - SAb will flash for five seconds.
   - The time of day will return to the display.

Notes:

- Sabbath Mode can be turned on at any time with or without the oven on.
- Sabbath Mode cannot be turned on if the touchpads are locked out or when the door is locked.
- Most prompts and messages and all beeps are deactivated when Sabbath Mode is active.
- If the oven is baking when Sabbath Mode is set, BAKE will go out when Bake is canceled. There will be no audible beeps.
- The oven light will not automatically come on when the oven door is opened while the oven is in Sabbath Mode. If the oven light is desired while in Sabbath Mode, it must be turned on before the Sabbath Mode is started.
- When the Sabbath Mode is started, the temperature display will immediately show the set temperature, rather than the actual oven cavity temperature. No preheat beep will sound.
- The self-clean cycle and automatic door lock do not operate during the Sabbath Mode.
- Pressing **CANCEL** pad will cancel a bake cycle, however the control will stay in the Sabbath Mode.
- If power fails, the oven will power up in Sabbath Mode with 72 hours remaining and no cycle active.

Adjusting the Oven Temperature

Oven temperatures are carefully tested for accuracy at the factory. It is normal to notice some baking or browning differences between a new oven and an old one. As ovens get older, the oven temperature can shift.

You may adjust the oven temperature if you think the oven is not baking or browning correctly. To decide how much to change the temperature, set the temperature 25 degrees higher or lower than your recipe recommends, then bake. The results of the "test" should give you an idea of how much to adjust the temperature.

To adjust the oven temperature:

Bake

1. Press the **Bake** pad.
2. Enter 550° by pressing the appropriate number pads.
3. Press and hold the **Bake** pad for several seconds or until 00° appears in the display.

   If the oven temperature was previously adjusted, the change will be displayed. For example, if the oven temperature was reduced by 15° the display will show "-15°".
4. Press the **Autoset 0** pad to adjust the temperature.

   Each time the Autoset 0 pad is pressed, the temperature changes by 5°. The oven temperature can be increased or decreased by 5° to 35°.

   Pressing the Autoset 0 pad will first cycle through increasing the oven temperature (5, 10, . . . 35). Continuing to press the Autoset 0 pad will then cycle through decreasing the oven temperature (-35, -30, . . . -5).
5. The time of day will automatically reappear in the display.

You do not need to readjust the oven temperature if there is a power failure or interruption. Temperature adjustment applies to Bake, Convect Bake and Convect Roast (select models) only. Broiling and cleaning temperatures cannot be adjusted.

Changing Temp °F/°C

1. The factory default setting for temperature is Fahrenheit.
2. To change the setting, press and hold the **CANCEL** and **Bake** pads at the same time for *three* seconds.
3. A single beep will sound and the current setting will be displayed (°F or °C). (If no change is made, the range will return to the existing setting after 30 seconds.)
4. To change the setting, press the **Autoset 0** pad. Press again to return to existing setting. Wait *five* seconds and the setting will be complete.

Favorite

The Favorite pad allows you to save the time and temperature from a Cook & Hold function.

To set a Favorite cycle, Cook & Hold must be either active or just programmed.

To set a new Favorite cycle or to save a currently running Cook & Hold as a Favorite:

1. Program a Cook & Hold cycle as described in the *Cook & Hold* section on page 13.
2. Press and hold the **Favorite** pad for *three* seconds.



- The newly set or currently running Cook & Hold cycle will be saved.
- A beep will sound to indicate that the control has accepted the Favorite setting.

To start a cycle programmed into Favorite:

1. Press the **Favorite** pad.
   - Time and temperature for the set Cook & Hold cycle will be displayed. (If no Cook & Hold cycle has been programmed, "nonE" is displayed.)
2. Press the **Bake** or **Convect** pad.
   - The Favorite cycle will begin immediately.
   - The selected cycle word will light in the display
   - The cooking time will light in the display

When the cooking time has elapsed:

- The selected cycle word will turn off.
- HOLD and WARM will light.
- 170° will display.

To cancel a Favorite cycle in progress:

1. Press the **CANCEL** pad.
   - The stored Favorite cycle will not be affected.



2. Remove food from the oven.

Pilotless Ignition

Your range is equipped with pilotless ignition. With this type of ignition system, the gas automatically shuts off and ***the oven will not operate during a power failure.***

A lighted match will not light the oven burner. No attempt should be made to operate the oven during a power failure.

Oven Fan

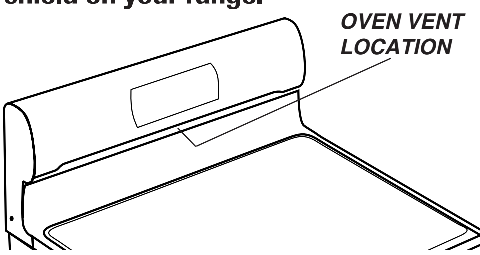
A convection fan is used to circulate hot air in the oven when the convection feature is selected. It automatically turns on 5 minutes after the Convect pad is pressed and will turn off when Convect is canceled.

Note: The convection fan will automatically stop when the oven door is opened.

Oven Vent

When the oven is in use the area near the vent may become hot enough to cause burns. **Never** block the vent opening.

The oven vent is located below the backguard vent shield on your range.



Do not place plastics near the vent opening as heat from the vent could distort or melt the plastic.

Oven Light

The oven light automatically comes on when the door is opened. When the door is closed, press the **Oven Light** pad to turn the oven light on and off.



A beep will sound every time the Oven Light pad is pressed.

Oven Bottom

Protect oven bottom against spillovers, especially acidic or sugary spills, as they may discolor the porcelain enamel. Use the correct pan size to avoid spillovers and boilovers. **Do not place utensils or aluminum foil directly on the oven bottom.**

Oven Racks

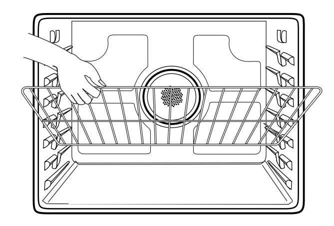
⚠ CAUTION

- **Do not** attempt to change the rack position when the oven is hot.
- **Do not** use the oven for storing food or cookware.

The oven has two racks. All racks are designed with a lock-stop edge.

To remove:

1. Pull rack straight out until it stops at the lock-stop position.
2. Lift up on the front of the rack and pull out.

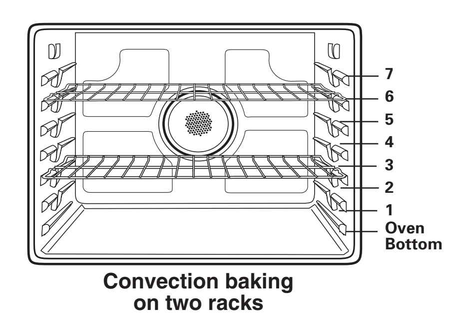


To replace:

1. Place rack on the rack supports in the oven.
2. Tilt the front end up slightly. Slide rack back until it clears the lock-stop position.
3. Lower front and slide back into the oven.

Do not cover an entire rack with aluminum foil or place foil on the oven bottom. Baking results will be affected and damage may occur to the oven bottom.

Rack Positions



Convection baking on two racks

RACK 7 (highest position): For some single rack baking on cookie sheets and broiling.

RACK 6: Used for some single rack baking on cookie sheets and broiling. Used for multiple rack baking.

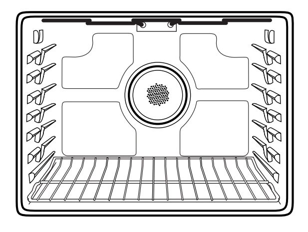
RACK 5: For single rack baking on cookie sheets and broiling.

RACK 4: Used for single rack baking on cookie sheets, sheet cakes, casseroles and broiling. Used for multiple rack baking.

RACK 3: For single rack baking on cookie sheets, casseroles, layer cakes, loaves of bread and sheet cakes. Used for multiple rack baking.

RACK 2: Used for some single rack baking on cookie sheets and roasting small cuts of meat. Use for multiple rack baking.

RACK 1: Use for roasting large cuts of meat and poultry.



Oven Bottom: Place oven rack on raised sides of oven bottom. Use for additional space when cooking large oven meals.

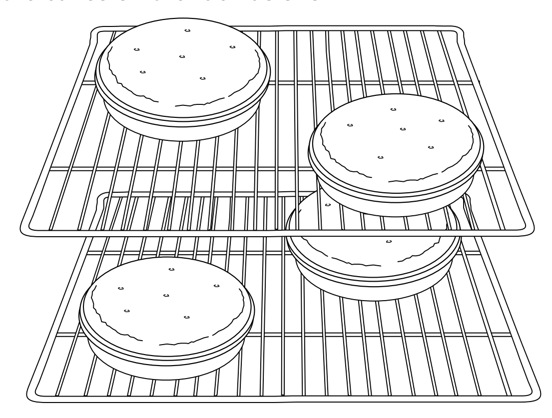
MULTIPLE RACK COOKING:
Use rack positions 3 and 6, or 2 and 4.

Note: When convect baking on two racks, check foods at the minimum suggested time to avoid over-browning or over-cooking.

Baking Layer Cakes on Two Racks

For best results when baking cakes on two racks, use racks 2 and 4 for regular baking and racks 3 and 6 for convection baking.

Place the cakes on the rack as shown.



MAYTAG® MAJOR APPLIANCE WARRANTY

LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Maytag brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Maytag") will pay for factory specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Maytag designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Maytag.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Maytag within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Maytag servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. MAYTAG SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized Maytag dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," you may find additional help by checking the "Assistance or Service" section or by calling Maytag. In the U.S.A., call **1-800-688-9900**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

9/07



Cuisinière à gaz à touches de précision 800

Cuisinière

Guide d'utilisation et d'entretien

Table des matières

Installateur : Remettez ce guide au propriétaire.

Consommateur : Veuillez lire le guide et le conserver pour consultation ultérieure. Conservez la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle ___________________________

Numéro de série ____________________________

Date d'achat _______________________________

Si vous avez des questions, veuillez nous appeler :
Service à la clientèle
1-800-688-9900 É.-U.
1-800-688-2002 Canada
(lundi au vendredi, 8 h à 20 h, heure de l'Est)
Internet: http://www.maytag.com

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos produits de cuisson, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide ont pu être introduites.

Reportez-vous à la page 41 pour plus d'informations concernant le service après-vente.



Instructions de sécurité importantes

Les instructions de sécurité importantes et les paragraphes « avertissement » de ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations qui pourraient se présenter. Il faut faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien ou du fonctionnement de l'appareil.

Toujours prendre contact avec le fabricant dans le cas de problèmes ou de conditions qui ne seraient pas comprises.

Reconnaître les étiquettes, paragraphes et symboles sur la sécurité

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT - Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en de graves blessures ou même la mort.

ATTENTION

ATTENTION - Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en des blessures mineures.

Lire toutes les instructions *avant* d'utiliser cet appareil; observer toutes les instructions pour éliminer les risques d'incendie, choc électrique, dommages matériels et corporels que pourrait susciter une utilisation incorrecte de l'appareil. Utiliser l'appareil uniquement pour les fonctions prévues, décrites dans ce guide.

Pour une utilisation adéquate et en sécurité, il faut que l'appareil soit convenablement installé par un technicien qualifié, et relié à la terre. **Ne pas** régler, réparer ni remplacer un composant, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié. Demander à l'installateur de montrer où se trouve le robinet d'arrêt de gaz et comment le fermer en cas d'urgence.

Toujours débrancher l'appareil *avant* d'y faire de l'entretien.

AVERTISSEMENT

Si les directives données dans le présent guide ne sont pas respectées à la lettre, il y a risque d'incendie ou d'explosion pouvant causer des dommages, des blessures et même la mort.

- **Ne pas ranger ni utiliser d'essence ou autre vapeur ou liquide inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- **QUE FAIRE SI L'ON SENT UNE ODEUR DE GAZ :**
  - **Ne mettre aucun appareil en marche.**
  - **Ne pas toucher à un interrupteur électrique.**
  - **N'utiliser aucun téléphone de l'immeuble.**
  - **Se rendre chez un voisin et téléphoner immédiatement à la compagnie de gaz. Suivre les directives données par le préposé de la compagnie de gaz.**
  - **S'il est impossible de joindre la compagnie de gaz, téléphoner au service des incendies.**
- **L'installation et les réparations doivent être confiées à un installateur compétent, à une entreprise de service ou à la compagnie de gaz.**

AVERTISSEMENT

Une fuite de gaz pourrait survenir dans le système et susciter une situation dangereuse. L'odorat peut ne pas suffire pour détecter une fuite de gaz. Les fournisseurs de gaz recommandent l'installation d'un détecteur de gaz (homologation UL). Installer et utiliser le détecteur conformément aux instructions du fabricant.

Instructions générales

AVERTISSEMENT

- **TOUTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER ET PROVOQUER DES BLESSURES.**
- **INSTALLER LA BRIDE ANTIBASCULEMENT FOURNIE AVEC CETTE CUISINIÈRE.**
- **RESPECTER TOUTES LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.**



AVERTISSEMENT: Pour réduire le risque de basculement de l'appareil à l'occasion d'une utilisation anormale ou d'un chargement excessif de la porte du four, il faut que la bride antibasculement soit convenablement installée.

Utiliser une lampe torche pour déterminer si la bride antibasculement est convenablement installée sous la cuisinière: L'un des pieds arrière de réglage de l'aplomb doit être convenablement engagé dans la fente de la bride. Lorsque la cuisinière est convenablement calée, la bride antibasculement immobilise le pied arrière contre le sol. Vérifier la parfaite immobilisation de la cuisinière par la bride après **chaque** déplacement de la cuisinière.

Pour éviter un incendie ou des dommages par la fumée

S'assurer que tous les matériaux de conditionnement sont retirés de l'appareil *avant* de le mettre en marche.

Garder les matériaux combustibles, l'essence et autres matières et vapeurs inflammables bien éloignés de l'appareil.

Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, des précautions appropriées doivent être prises pour éviter que le vent entraîne les rideaux au-dessus des brûleurs.

NE JAMAIS laisser des articles sur la table de cuisson. L'air chaud de l'évent peut les enflammer et mettre également sous pression des contenants fermés qui pourraient alors exploser.

De nombreux flacons d'aérosol peuvent EXPLOSER lorsqu'on les expose à la chaleur, et ils peuvent contenir un produit très inflammable. Éviter d'utiliser ou remiser un flacon d'aérosol à proximité de l'appareil.

De nombreux articles en plastique peuvent être détériorés par la chaleur. Conserver les articles en plastique à distance des composants de l'appareil susceptibles de devenir tièdes ou chauds. **Ne pas** laisser des articles en plastique sur la table de cuisson; un article en plastique trop proche de l'évent du four ou d'un brûleur allumé pourrait s'amollir ou fondre.

Pour éliminer le besoin d'atteindre quelque chose par-dessus les brûleurs de surface, il est préférable qu'il n'y ait aucune armoire de cuisine directement au-dessus de l'appareil. S'il y a une armoire, on ne devrait y remiser que des articles peu fréquemment utilisés et capables de résister à la chaleur émise par l'appareil. La température pourrait être excessive pour certains articles, comme liquides volatils, produits de nettoyage ou flacons d'aérosol.

En cas d'incendie

Interrompre le fonctionnement de l'appareil et de la hotte de ventilation pour minimiser le risque d'extension des flammes. Éteindre les flammes, puis mettre la hotte en marche pour évacuer la fumée et l'air vicié.

- **Table de cuisson :** Utiliser un couvercle ou une plaque à biscuits pour étouffer les flammes d'un feu qui se déclare dans un ustensile de cuisine.

  NE JAMAIS saisir ou déplacer un ustensile de cuisine enflammé.

- **Four :** Fermer la porte du four pour étouffer les flammes.

Ne pas projeter de l'eau sur un feu de graisse. Utiliser du bicarbonate de sodium ou un extincteur à mousse ou produit chimique sec pour éteindre les flammes.

Sécurité pour les enfants

⚠ ATTENTION

NE JAMAIS remiser sur le dosseret d'une cuisinière ou dans une armoire au-dessus, des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Un enfant tentant de grimper sur la porte de l'appareil pour atteindre un objet pourrait subir de graves blessures.

NE JAMAIS laisser des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou encore chaud.

NE JAMAIS laisser un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil. Il pourrait se blesser ou se brûler.

Il est important d'enseigner aux enfants que la cuisinière et les ustensiles placés dessus ou dedans peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en un lieu sûr, hors d'atteinte des enfants. Il est important d'enseigner aux enfants qu'un appareil ménager n'est pas un jouet, et qu'ils ne doivent toucher aucune commande ou autre composant de l'appareil.

Familiarisation avec l'appareil

⚠ AVERTISSEMENT

NE JAMAIS utiliser la porte de four comme tabouret/siège/escabeau; ceci pourrait faire basculer l'appareil et entraîner dommages corporels sérieux.

NE JAMAIS utiliser la cuisinière comme source de chaleur pour le chauffage de la pièce. Sinon, un empoisonnement au monoxyde de carbone pourrait s'ensuivre ainsi qu'une surchauffe du four.

NE JAMAIS recouvrer les fentes, ouvertures ou passages de la sole de four ni la grille toute entière avec un matériau comme du papier d'aluminium. Sinon, la circulation de l'air dans le four sera entravée et donc entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut aussi emprisonner de la chaleur et entraîner un risque d'incendie.

NE JAMAIS obstruer la circulation de l'air de combustion et de ventilation au niveau de l'évent de four ou des entrées d'air. Sinon, l'air ne parvient pas correctement aux brûleurs et donc cela peut poser un risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone.

Ne pas utiliser le four pour ranger des aliments ou des ustensiles de cuisine.

L'évent de four est situé à la base du dosseret.

suite

Évitez de toucher le voisinage de l'évent de four lorsque le four est utilisé et pendant plusieurs minutes après l'arrêt du four. Certains composants de l'évent et la zone voisine peuvent devenir suffisamment chauds pour provoquer des brûlures. Après l'arrêt du four, **ne** touchez **pas** l'évent de four ou la zone voisine avant que ces composants aient pu se refroidir suffisamment.

Autres surfaces potentiellement chaudes : table de cuisson, zones faisant face à la table de cuisson, évent de four, zone voisine de l'évent, porte de four et zone voisine de porte et de hublot.

Ne touchez **pas** l'ampoule chaude du four avec un linge humide; le choc thermique pourrait la briser. Si tel est le cas, débranchez l'appareil avant de retirer l'ampoule pour éviter une décharge électrique.

Cuisson et sécurité

Placer toujours un ustensile sur un brûleur de surface *avant* de l'allumer. Veiller à bien connaître la correspondance entre les boutons de commande et les brûleurs. Veiller à allumer le brûleur correct et vérifier que le brûleur s'allume effectivement. À la fin de la période de cuisson, éteindre le brûleur *avant* de retirer l'ustensile, pour éviter une exposition aux flammes du brûleur.

Veiller à toujours ajuster correctement la taille des flammes pour qu'elles ne dépassent pas sur la périphérie de l'ustensile. Des flammes de trop grande taille sur un brûleur sont dangereuses, elles entraînent un gaspillage d'énergie et elles peuvent faire subir des dommages à l'ustensile, à l'appareil ou à l'armoire située au-dessus.

NE JAMAIS laisser un brûleur de surface allumé sans surveillance, particulièrement avec une puissance de chauffage élevée ou lors d'une opération de friture. Un débordement pourrait provoquer la formation de fumée et des produits gras pourraient s'enflammer. Éliminer dès que possible les produits gras renversés. **Ne pas** utiliser une puissance de chauffage élevée pendant une période prolongée.

NE JAMAIS faire chauffer un récipient non ouvert dans le four ou sur un brûleur de surface; l'accumulation de pression dans le récipient pourrait provoquer son éclatement et de graves dommages matériels ou corporels.

Utiliser des maniques robustes et sèches. Des maniques humides peuvent provoquer la formation de vapeur brûlante. **Ne jamais** utiliser un torchon à vaisselle ou autre article textile à la place de maniques; un tel article pourrait traîner sur un brûleur et s'enflammer, ou accrocher un ustensile ou un composant de l'appareil.

Laisser toujours refroidir un récipient d'huile de friture chaude *avant* de tenter de le déplacer et le manipuler.

Ne pas laisser la graisse de cuisson ou autre matériau inflammable s'accumuler dans ou près de l'appareil, de la hotte ou du ventilateur de l'évent. Nettoyer fréquemment la hotte pour empêcher toute accumulation sur la hotte elle-même ou sur le filtre. Lors du flambage d'aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

NE JAMAIS porter, lors de l'utilisation de l'appareil, des vêtements faits d'un matériau inflammable, ou amples, ou à longues manches. De tels vêtements peuvent s'enflammer ou accrocher la poignée d'un ustensile.

Placer toujours les grilles à la position appropriée dans le four lorsque le four est froid. Faire coulisser la grille vers l'extérieur avant d'ajouter ou enlever un plat; utiliser pour cela une manique robuste et sèche. Éviter d'introduire la main dans le four pour y placer ou retirer un plat. S'il est nécessaire de déplacer une grille lorsqu'elle est chaude, utiliser une manique sèche. Veiller à toujours arrêter le four à la fin d'une période de cuisson.

Ouvrir toujours la porte du four très prudemment. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper *avant* de retirer/introduire un plat.

AVERTISSEMENT : Mets préparés : Respecter les instructions du fabricant. Si le contenant ou le couvercle en plastique d'un mets surgelé se déforme ou est endommagé durant la cuisson, jeter immédiatement le récipient et son contenu. Les aliments pourraient être contaminés.

NE JAMAIS garnir la sole ou une grille du four avec de la feuille d'aluminium. Ceci pourrait susciter un risque de choc électrique ou d'incendie, ou une autre détérioration de l'appareil. Utiliser de la feuille d'aluminium uniquement selon les instructions de ce guide.

Ustensiles et sécurité

Utiliser des ustensiles à fond plat comportant une poignée qu'on peut facilement saisir et qui reste froide. Éviter d'utiliser un ustensile instable ou déformé, qui pourrait facilement basculer, ou dont la poignée est mal fixée. Éviter également d'utiliser des ustensiles de petite taille comportant une poignée lourde; ces ustensiles sont généralement instables et peuvent facilement basculer. Un ustensile lourd lorsqu'il est rempli peut également être dangereux lors des manipulations.

Veiller à utiliser un ustensile de taille suffisante pour que le contenu **ne** risque **pas** de déborder. Ceci est particulièrement important pour un ustensile rempli d'huile de friture. Vérifier que la taille de l'ustensile est suffisante pour qu'il puisse recevoir les produits alimentaires à cuire, et absorber l'augmentation de volume suscitée par l'ébullition de la graisse.

Pour minimiser les risques de brûlure, d'inflammation de matières et de renversement par contact non intentionnel avec un ustensile, **ne pas** orienter la poignée d'un ustensile vers un brûleur adjacent; orienter toujours la poignée d'un ustensile vers le côté ou l'arrière de l'appareil; ne pas laisser non plus la poignée d'un ustensile déborder à l'avant de l'appareil, où un jeune enfant pourrait facilement la saisir.

Veiller à **NE JAMAIS** laisser le contenu liquide d'un ustensile s'évaporer complètement; l'ustensile et l'appareil pourraient subir des dommages.

Appliquer les instructions du fabricant lors de l'emploi d'un sachet pour cuisson au four.

Seuls certains matériaux en verre, vitrocéramique, céramique, ou certains ustensiles vitrifiés/émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson ou dans le four sans risque de bris sous l'effet du choc thermique. Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un ustensile en verre.

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisine conventionnels. **Ne pas** utiliser un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide. **Ne pas** utiliser de couvre-brûleur, gril placé sur la table de cuisson ou système de convection additionnel. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce guide peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.

Nettoyage et sécurité

Arrêter toutes les commandes et attendre le refroidissement de tous les composants *avant* de les toucher ou d'entre-prendre le nettoyage. **Ne pas** toucher la grille d'un brûleur ou la zone voisine avant que ces composants aient pu suffisamment refroidir.

Exercer une grande prudence lors du nettoyage de l'appareil. Travailler prudemment pour éviter des brûlures par la vapeur en cas d'utilisation d'un chiffon ou d'une éponge humide lors de l'élimination d'un produit renversé sur une surface chaude. Certains produits de nettoyage peuvent générer des vapeurs nocives lorsqu'on les applique sur une surface chaude.

Four autonettoyant

⚠ ATTENTION

Avant d'effectuer un cycle d'autonettoyage, enlevez les grilles de four, la lèchefrite, la nourriture et tout autre ustensile présent dans le four. Essuyez les renversements pour prévenir la formation de fumée et de flammes excessives.

Nettoyer uniquement les pièces mentionnées dans ce guide. **Ne pas** nettoyer le joint de porte; le joint joue un rôle essentiel quant à l'étanchéité. **Ne pas** frotter, endommager ou déplacer le joint. **Ne pas** utiliser de produit de nettoyage du four dans le four autonettoyant ou sur les zones voisines.

Il est normal que la surface de cuisson devienne chaude durant une opération d'autonettoyage; par conséquent, éviter de toucher la surface de cuisson durant l'autonettoyage.

Avertissement et avis important pour la sécurité

La loi californienne « Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act » de 1986 (proposition 65) stipule la publication par le gouverneur de la Californie d'une liste de substances que l'état de Californie considère comme cancérigènes ou dangereuses pour le système reproducteur, et impose aux entreprises commerciales l'obligation de signaler à leurs clients les risques d'exposition à de telles substances.

Les utilisateurs de cet appareil peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont benzène, formaldéhyde et suie, du fait de la combustion incomplète du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié. Pour minimiser la combustion incomplète, veiller à ce que les brûleurs soient parfaitement réglés. Pour minimiser l'exposition à ces substances, veiller à bien évacuer les gaz de combustion à l'extérieur.

Nous informons les utilisateurs de cet appareil que lors d'une opération d'autonettoyage, ils peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont le monoxyde de carbone. Pour minimiser l'exposition, veiller à ce que la pièce où se trouve le four soit convenablement aérée durant une opération d'autonettoyage par l'ouverture d'une fenêtre ou d'une porte.

AVIS IMPORTANT - OISEAUX FAMILIERS : Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. **Ne pas** garder un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les fumées émises durant une opération d'autonettoyage peuvent être dangereuses ou mortelles pour un oiseau, de même que les fumées émises lors du chauffage excessif de graisse, huile, margarine, et du chauffage excessif dans un ustensile à revêtement antiadhésif.

Conserver ces instructions pour consultation ultérieure

Four autonettoyant

⚠ ATTENTION

- Il est normal que certaines pièces de la cuisinière deviennent très chaudes lors d'un cycle de nettoyage.
- Pour éviter que la porte du four ne subisse des dommages, **ne pas** tenter de l'ouvrir lorsque le mot LOCK (Verrouillage) est visible sur l'afficheur.
- Éviter de toucher la porte, le hublot et la zone de l'évent du four lors d'un cycle d'autonettoyage.
- **Ne pas** utiliser de nettoyant pour four du commerce sur le fini du four ou sur tout autre composant du four. Cela abîmerait le fini ou les composants du four.

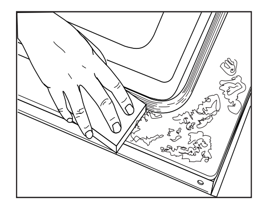
Le cycle d'autonettoyage utilise des températures supérieures à la normale pour assurer le nettoyage automatique de la totalité du four.

Le four doit être nettoyé régulièrement. Les éclaboussures doivent être essuyées pour éviter une production excessive de fumée ou l'apparition de flammes. **Ne** laissez **pas** de résidus s'accumuler dans le four.

Durant le processus d'autonettoyage, il convient de bien aérer la cuisine pour éliminer les odeurs normalement émises durant le nettoyage.

Avant l'autonettoyage

1. Éteindre la lampe du four *avant* le nettoyage. Elle risquerait sinon, de griller.
2. Enlever tous les plats et les grilles du four. Les grilles risquent de se décolorer et de ne plus glisser aussi bien après un cycle d'autonettoyage si on ne les enlève pas.
3. Nettoyer le cadre du four, le cadre de la porte, la zone à l'extérieur du joint et autour de l'ouverture dans le joint de la porte, à l'aide d'un produit de nettoyage non abrasif comme Bon Ami* ou d'eau additionnée de détergent. Le processus d'autonettoyage ne nettoie pas ces zones. Elles doivent être nettoyées pour empêcher la saleté de s'incruster pendant le cycle de nettoyage. (Le joint assure l'étanchéité autour de la porte et du hublot du four.)



4. Pour empêcher tout dommage, **ne pas** nettoyer ni frotter le joint qui se trouve autour de la porte du four. Ce joint est conçu pour éviter les pertes de chaleur pendant le cycle d'autonettoyage.
5. Éliminer les résidus de graisse ou de produits renversés sur la sole avant le nettoyage. Ceci empêche la formation de flammes ou de fumée durant le nettoyage.
6. Essuyer les résidus sucrés et acides, comme les patates douces, la tomate ou les sauces à base de lait. La porcelaine vitrifiée possède une certaine résistance aux composés acides, mais qui n'est pas limitée. Elle peut se décolorer si les résidus acides ou sucrés ne sont pas enlevés avant de commencer l'autonettoyage.

Programmation de l'autonettoyage :

Remarque : La température du four doit être située en dessous de 205° C (400° F) pour programmer un cycle d'autonettoyage.

1. Fermer la porte du four.
2. Appuyer sur la touche **Clean** (Nettoyage).
   - Le mot CLEAN clignote.
   - Le mot SET (Valider) clignote à l'afficheur.
3. Appuyer sur la touche **Autoset 0** (Programmation automatique).



   - MEd (Moyen) (Saleté moyenne, 3 heures) est affiché.
4. Appuyer sur la touche **Autoset 0** pour voir défiler les différents réglages de l'autonettoyage :

   HVy (Très sale) (Saleté épaisse, 4 heures)

   MEd (Saleté moyenne, 3 heures)

   LITE (Léger) (Saleté légère, 2 heures)

   Le choix du niveau de saleté du four programme automatiquement la durée du cycle d'autonettoyage.
5. Après quatre secondes, le four commence le nettoyage.
   - Si la porte n'est pas fermée, des bips retentissent et le mot « door » (porte) paraît à l'afficheur. Si la porte n'est pas fermée dans les 30 secondes, l'opération d'autonettoyage est annulée et l'afficheur revient à l'heure du jour.
   - Le mot CLEAN paraît à l'afficheur.
   - Le mot LOCK clignote à l'afficheur. Une fois la porte verrouillée, le mot reste stable.
   - La durée de nettoyage commence le décompte à l'afficheur.

Démarrage différé d'un cycle d'autonettoyage :

1. Appuyer sur la touche **Delay 1** (Différée).
   - Le mot DELAY clignote.
   - 00:00 clignote à l'affichage.
2. Entrer la durée d'attente désirée pour le démarrage du cycle à l'aide des touches numériques appropriées.
3. Appuyer sur la touche **Clean**.
   - Le mot SET clignote à l'afficheur.



4. Appuyer sur la touche **Autoset 0**.
   - Le mot LITE (saleté légère) est affiché.
5. Appuyer sur la touche **Autoset 0** (Programmation automatique) pour voir défiler les différents réglages de l'autonettoyage :

   HVy (Très sale) (Saleté épaisse, 4 heures)

   MEd (Saleté moyenne, 3 heures)

   LITE (Léger) (Saleté légère, 2 heures)

*Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.

Le choix du niveau de saleté du four programme automatiquement la durée du cycle d'autonettoyage.

6. Après quatre secondes, les mots CLEAN (Nettoyage) et DELAY (Différée) s'allumeront et le mot LOCK (Verrouillage) clignotera à l'afficheur. Lorsque la porte du four se verrouille, le mot LOCK s'arrête de clignoter et reste allumé en continu pour indiquer que le four est programmé pour une opération de nettoyage différé. Le délai d'attente sera affiché.



Pendant le cycle d'autonettoyage

Lorsque le mot LOCK paraît à l'afficheur, la porte ne peut être ouverte. Pour éviter d'endommager la porte, **ne pas** forcer la porte pour l'ouvrir lorsque LOCK est affiché.

Fumée et odeurs

La première fois où le four est nettoyé, il peut y avoir production d'odeur et de fumée. Ceci est normal et disparaîtra à l'usage.

Si le four est très sale ou si une ustensile a été laissée dans le four, il peut y avoir production de fumée.

Bruits

Pendant que le four chauffe, il peut se produire des bruits de métal en dilatation ou en contraction. Ceci est normal et n'indique pas que le four s'abîme.

Après le cycle d'autonettoyage

Environ une heure après la fin du cycle, le mot LOCK s'éteint. À ce moment, la porte peut être ouverte.

La saleté peut avoir laissé un résidu gris poudreux. L'enlever avec un linge humide. S'il reste de la saleté, cela indique que le cycle de nettoyage n'a pas été assez long. Cette saleté restante sera enlevée au prochain cycle d'autonettoyage.

Si les grilles ont été laissées à l'intérieur du four pendant le cycle d'autonettoyage et qu'elles glissent mal sur leurs supports, les enduire, ainsi que les supports, d'une fine couche d'huile végétale.

De fines lignes peuvent apparaître dans la porcelaine parce qu'elle a subi chaleur et refroidissement. Ceci est normal et n'affectera pas la performance.

Une décoloration blanche peut apparaître après le nettoyage si des aliments acides ou sucrés n'ont pas été enlevés avant que ne commence l'autonettoyage. La décoloration est normale et n'affectera pas la performance du four.

Remarques :

- Si la porte du four n'est pas fermée, le mot « door » (porte) clignote à l'afficheur et le four émet des bips jusqu'à ce que la porte soit fermée et que l'on appuie à nouveau sur Clean (Nettoyage).
- S'il s'écoule plus de cinq secondes entre le moment où l'on appuie sur Clean et celui où l'on appuie sur la touche Autoset 0 (Programmation automatique), l'afficheur retourne automatiquement à l'affichage précédent.
- La porte du four se trouvera endommagée si l'on force son ouverture alors que le mot LOCK est encore affiché.

Méthodes de nettoyage

⚠ ATTENTION

- ***Avant* toute manipulation ou opération de nettoyage, vérifier que l'appareil est arrêté et que tous les composants sont froids, afin d'éviter des dommages ou des brûlures.**
- Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, nettoyer l'appareil *après* chaque utilisation.
- Après tout démontage de composants, veiller à effectuer un remontage correct.

Chapeaux de brûleur et brûleurs à gaz -
Chapeaux de brûleur amovibles

- Laisser le brûleur refroidir. Enlever le chapeau de brûleur pour le laver dans de l'eau savonneuse avec un tampon à récurer en plastique. Pour les souillures tenaces, nettoyer avec un tampon non abrasif, savonneux, ou avec une éponge et la crème de nettoyage pour table de cuisson Cooktop Cleaning Creme* (produit n° 20000001)**.
- **Ne pas** effectuer le nettoyage au lave-vaisselle ou dans le four autonettoyant.

Brûleurs à gaz scellés

- Nettoyer fréquemment. Laisser le brûleur refroidir. Nettoyer avec du savon et un tampon à récurer en plastique. Pour les souillures tenaces, nettoyer avec un tampon savonneux et non abrasif. **Ne pas** agrandir ou déformer les trous.
- Veiller à ne pas introduire d'eau dans les orifices du brûleur.
- Travailler prudemment lors du nettoyage de l'allumeur. Si l'allumeur est endommagé ou mouillé, les brûleurs de la table de cuisson ne pourront pas s'allumer.

Grilles des brûleurs - porcelaine sur fonte

- Laver les grilles avec de l'eau savonneuse tiède et un tampon à récurer en plastique non abrasif. Pour les souillures tenaces, nettoyer avec un tampon en plastique non abrasif, savonneux, ou avec une éponge et la crème de nettoyage pour table de cuisson Cooktop Cleaning Creme* (produit n° 20000001)**. S'il reste des souillures, appliquer de nouveau la crème pour table de cuisson, recouvrir avec un essuie-tout humide, et laisser tremper pendant 30 minutes. Frotter de nouveau, rincer et faire sécher.
- **Ne pas** effectuer le nettoyage au lave-vaisselle ou dans le four autonettoyant.

Zone de la console de commande et horloge

- Pour utiliser la fonction *Verrouillage des commandes pour le nettoyage*, voir page 33.
- Essuyer avec un linge humide et sécher. **Ne pas** utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition.
- On peut utiliser un produit de nettoyage du verre, pulvérisé d'abord sur un chiffon. ***NE PAS projeter le produit directement sur les touches de commande ou sur l'afficheur.***

Boutons de commande

- Placer chaque bouton à la position d'ARRÊT, et retirer chaque bouton en le tirant.
- Laver, rincer et faire sécher. **Ne pas** utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition.

* Les noms de marque sont des marques déposées des différents fabricants.

** Pour commander directement, composer le 1-877-232-6771 É.-U. ou 1-800-688-8408 Canada.

- Faire fonctionner brièvement chaque brûleur pour vérifier que le bouton a été correctement réinstallé.

Table de cuisson et tableau de commande - émail vitrifié

L'émail vitrifié est du verre lié au métal par fusion. Il peut se fissurer ou s'écailler en cas de mauvaise utilisation. Il est résistant aux acides, mais pas totalement inattaquable par les acides. Tous les produits renversés, en particulier acides ou sucrés, doivent être essuyés immédiatement avec un linge sec.

- Une fois refroidi, laver avec de l'eau savonneuse, rincer et sécher.
- **Ne jamais** essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide. Ceci pourrait la fissurer ou l'écailler.
- **Ne jamais** utiliser de nettoyants pour four, d'agents de nettoyage caustiques ou abrasifs sur le fini extérieur de la cuisinière.

Panneaux latéraux, tiroir de remisage et poignées de porte - émail peint

- Une fois les pièces refroidies, les laver à l'eau savonneuse tiède, rincer et sécher. **Ne jamais** essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide, ceci pouvant endommager la surface et entraîner une brûlure par la vapeur.
- Pour les taches rebelles, utiliser des agents de nettoyage légèrement abrasifs comme la pâte au bicarbonate de soude ou Bon Ami*. **Ne pas** utiliser de nettoyants abrasifs, caustiques ou énergiques comme les nettoyants pour four ou les tampons en laine d'acier. Ces produits raieraient ou endommageraient de façon permanente la surface. ***Remarque : Utiliser un linge ou un torchon sec pour essuyer les produits renversés, surtout s'ils sont acides ou sucrés. La surface pourrait se décolorer ou se ternir si la saleté n'était pas immédiatement enlevée. Ceci est particulièrement important dans le cas de surfaces blanches.***

Hublot et porte du four en verre

- Éviter d'utiliser trop d'eau, qui risquerait de s'infiltrer sous ou derrière le verre et de tacher.
- Laver à l'eau et au savon. Rincer avec de l'eau propre et sécher. Un produit de nettoyage du verre peut être utilisé en le vaporisant d'abord sur un linge.
- **Ne pas** utiliser de produits abrasifs comme tampons à récurer, laine d'acier ou produit de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.

Intérieur du four

- Exécuter les instructions présentées aux pages 24-25 pour l'autonettoyage du four.

Grilles du four

- Nettoyer avec de l'eau savonneuse.
- Éliminer les souillures tenaces avec une poudre de nettoyage ou un tampon à récurer savonneux. Rincer et faire sécher.
- Si les grilles sont laissées dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, elles se décolorent et peuvent ne plus très bien glisser. Si ceci se produit, appliquer par essuyage un peu d'huile végétale sur la grille et ses supports en relief pour faciliter le mouvement, et enlever l'excès d'huile.

Acier inoxydable (certains modèles)

- ***NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU JAVELLISANT.***
- ***NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS « ORANGE » OU ABRASIFS.***
- ***TOUJOURS ESSUYER DANS LE SENS DE LA TEXTURE DE L'ACIER LORS DU NETTOYAGE.***
- **Nettoyage journalier/saleté légère -** Essuyer avec l'un des produits suivants: eau savonneuse, vinaigre blanc/eau, produit de nettoyage pour verre et surface Formula 409* ou un produit semblable pour verre - avec un linge souple et une éponge. Rincer et sécher. Pour polir et enlever les marques de doigts, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray* pour acier inoxydable (produit n° 20000008)**.
- **Saleté modérée/épaisse -** Essuyer avec l'un des produits suivants: Bon Ami*, Smart Cleanser* ou Soft Scrub* - à l'aide d'un linge souple ou d'une éponge humide. Rincer et sécher. Les taches rebelles peuvent être enlevées avec un tampon multi-usages Scotch-Brite* humidifié. Frotter uniformément dans le sens du métal. Rincer et sécher. Pour redonner du lustre et retirer les rayures, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray* pour acier inoxydable.
- **Décoloration -** À l'aide d'une éponge humidifiée ou d'un linge souple, essuyer à l'aide du nettoyant Cameo* pour acier inoxydable. Rincer immédiatement et sécher. Pour enlever les marques et redonner du lustre, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray* pour acier inoxydable.

* Les noms de marque sont des marques déposées des différents fabricants.

** Pour commander directement, composer le 1-877-232-6771 É.-U. ou 1-800-688-8408 Canada.

Entretien

Porte du four

ATTENTION

Ne pas grimper sur la porte du four ouverte, ou lui imposer une charge excessive. Ceci pourrait provoquer un basculement de la cuisinière, le bris de la porte ou des blessures pour la personne concernée.

Remarque : On peut percevoir une certaine « élasticité » lors de la fermeture de la porte du four d'une cuisinière neuve; ceci est normal; cet effet disparaît progressivement.

Hublot du four

Pour protéger le hublot de la porte du four :

1. **Ne pas** utiliser de produits nettoyants abrasifs comme des tampons à récurer en laine d'acier ou des produits de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.
2. **Ne pas** heurter le hublot en verre avec un ustensile, un article de mobilier, un jouet, etc.
3. **Ne pas** fermer la porte du four avant que les grilles ne soient en place dans le four.

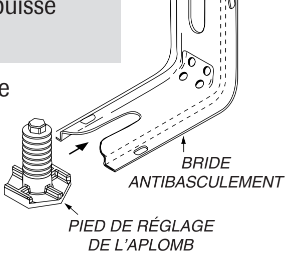
Toute dégradation du hublot de verre - rayure, choc, tension, etc. - peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris à une date ultérieure.

Pieds de réglage de l’aplomb

⚠ ATTENTION

Vérifier que la bride antibasculement agrippe convenablement l’un des pieds arrière de réglage de l’aplomb, pour que la cuisinière ne puisse basculer accidentellement.

Vérifier que la cuisinière est d’aplomb une fois installée. Si elle ne l’est pas, tourner les pieds de réglage de l’aplomb, à chacun des angles de la cuisinière, jusqu’à ce que celle-ci soit d’aplomb.



Déplacement d’un appareil à gaz

Les raccords des appareils à gaz servant à brancher cet appareil à l’alimentation de gaz ne sont pas prévus pour être déplacés continuellement. Une fois l’appareil installé, **NE PAS** le déplacer de façon répétée pour le nettoyer ou le changer de place. Si cet appareil doit être déménagé et/ou enlevé pour être réparé, suivre la méthode décrite dans les instructions d’installation. Pour toute information, prendre contact avec le service à la clientèle de Maytag au 1-800-688-9900 É.-U. ou 1-800-688-2002 au Canada.

Il faut que le pied arrière de la cuisinière soit engagé dans la bride antibasculement pour que la cuisinière ne puisse basculer accidentellement.

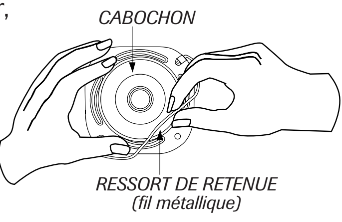
Lampe du four

⚠ ATTENTION

- Débrancher la cuisinière *avant* de remplacer l’ampoule.
- Laisser le four refroidir *avant* de remplacer l’ampoule.
- S’assurer que le cabochon et l’ampoule sont froids *avant* de les toucher.

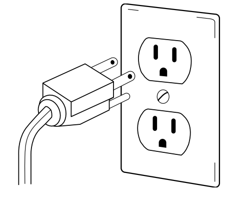
Pour remplacer l’ampoule du four :

1. Après le refroidissement du four, maintenir le cabochon tout en enlevant la pièce métallique qui la maintient en place. **Remarque :** Le cabochon tombera si on ne le maintient pas en place.



2. Enlever le cabochon et l’ampoule.
3. Installer une ampoule de 40 watts pour appareil ménager.
4. Réinstaller le cabochon et le fil métallique de retenue.
5. Rétablir l’alimentation de la cuisinière. Régler de nouveau l’horloge.

Raccordement électrique



Les appareils nécessitant une alimentation électrique comportent une fiche à trois broches mise à la terre qui doit être branchée directement dans une prise de 120 volts à trois cavités et correctement mise à la terre.

Toujours débrancher l’appareil avant d’y faire de l’entretien.

La fiche à trois broches mise à la terre fournit une protection contre les décharges électriques. **NE PAS COUPER NI ENLEVER LA BROCHE DE TERRE DU CORDON D’ALIMENTATION.**

Si la prise ne comporte que deux cavités, n’est pas mise à la terre ou n’est pas appropriée, **le propriétaire de l’appareil a la responsa-bilité de faire remplacer la prise par une prise à trois cavités correctement mise à la terre.**

Tiroir de remisage

⚠ ATTENTION

Ne pas ranger dans ce tiroir des articles de plastique ou de papier, des produits inflammables ou des produits alimentaires. Durant le fonctionnement du four, une température excessive pour ces articles peut s’établir dans le tiroir.

Le tiroir de remisage peut être enlevé pour vous permettre de nettoyer sous la cuisinière.

Dépose :

1. Vider le tiroir et le tirer jusqu’à la position de la première butée.
2. Soulever l’avant.
3. Tirer jusqu’à la position de la seconde butée.
4. Saisir le tiroir par les côtés et soulever/tirer pour l’extraire.

Réinstallation :

1. Insérer les extrémités des glissières du tiroir dans les rails de la cuisinière.
2. Soulever l’avant du tiroir et pousser doucement jusqu’à la position de la première butée.
3. Soulever de nouveau le tiroir et le pousser pour le fermer.

Recherche des pannes

Pour la plupart des problèmes observés, essayer d'abord les solutions possibles, à droite.
- Vérifier que les commandes du four sont correctement réglées.
- Vérifier si le four est bien raccordé au circuit électrique.
- Inspecter/réarmer le disjoncteur. Inspecter/remplacer les fusibles.
- Contrôler la source d'alimentation électrique.

Un brûleur de surface ne s'allume pas.
- Vérifier que l'appareil est correctement raccordé à la source d'électricité.
- Déterminer si l'alimentation électrique est interrompue (fusible grillé/ disjoncteur ouvert).
- Vérifier que l'allumeur est sec et qu'il émet des étincelles. Le brûleur ne peut s'allumer si l'allumeur est endommagé, souillé ou mouillé. Si l'allumeur ne génère pas d'étincelles, ramener le bouton de commande à la position OFF (Arrêt).

Flammes non uniformes.
- Orifices du brûleur obstrués.

Séparation entre les flammes et le brûleur.
- Veiller à placer correctement l'ustensile sur la grille du brûleur.

Résultats de cuisson au four différents des attentes ou de ceux produits par le four antérieur.
- Vérifier que la température sélectionnée est correcte. Veiller à préchauffer le four si ceci est demandé dans la recette.
- Déterminer si l'évent du four est obstrué. Voir son emplacement page 39.
- S'assurer que la cuisinière est d'aplomb.
- Les réglages de température varient souvent entre un four neuf et le four qu'il remplace. On observe souvent une dérive du réglage de température d'un four à mesure qu'il vieillit; il peut devenir plus chaud ou moins chaud. Voir page 38 les instructions d'ajustement de la température du four. **Remarque :** Il n'est pas utile de modifier le réglage de température si la variation n'affecte qu'une ou deux recettes.
- Utiliser les bons ustensiles. Les ustensiles foncés donnent un brunissement de couleur foncée, les ustensiles brillants, un brunissement plus clair.
- Vérifier la position des grilles et des ustensiles. Lors de la répartition sur deux grilles, ne pas superposer les plats. Veiller à laisser un espace de 2,5 à 5 cm (1 à 2 po) entre les plats et les parois du four.
- Contrôler l'utilisation de feuille d'aluminium dans le four. **Ne jamais** recouvrir complètement une grille du four avec de la feuille d'aluminium. Placer un petit morceau de feuille d'aluminium sur la grille sous le plat pour récupérer les matières renversées.

Résultats incorrects lors de la cuisson au gril, ou émission excessive de fumée.
- Déterminer la position des grilles. Les aliments peuvent être trop près des flammes.
- Utilisation incorrecte de feuille d'aluminium. **Ne jamais** garnir la grille de lèchefrite avec de la feuille d'aluminium.
- Enlever l'excès de graisse sur la pièce de viande *avant* la cuisson au gril.
- Utilisation d'une lèchefrite souillée.
- Préchauffer le four pendant trois minutes *avant* de placer le plat dans le four.
- Porte du four fermée durant la cuisson au gril.

Impossibilité d'autonettoyage du four.
- Déterminer que l'appareil n'a pas été programmé pour un autonettoyage différé. Voir page 25.
- Vérifier que la porte est fermée.
- Vérifier si la commande est en mode sabbat. Voir page 37.
- Le four est peut être à une température supérieure à 205° C (400° F). La température du four doit être inférieure à 205° C (400° F) pour pouvoir programmer un cycle d'autonettoyage.

Le four ne se nettoie pas correctement.
- Un temps de nettoyage plus long peut être nécessaire.
- On n'a pas éliminé avant l'opération d'autonettoyage les accumulations excessives de résidus, particulièrement les résidus d'aliments acides ou sucrés.

La porte du four ne se déverrouille pas après l'autonettoyage.
- L'intérieur du four est encore chaud. Attendre environ une heure après l'achèvement de la période d'autonettoyage. Il est possible d'ouvrir la porte après la disparition du message LOCK (Verrouillage) sur l'afficheur.
- Les commandes et la porte sont peut-être verrouillées. Voir page 33.

Accumulation d'humidité sur le hublot ou vapeur sortant de l'évent.
- Ceci est normal durant la cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau.
- Utilisation excessive d'humidité lors du nettoyage du hublot.

Émission d'une forte odeur ou de fumée lors de la mise en marche du four.
- Ceci est normal pour un four neuf et disparaît après quelques utilisations. Un cycle d'autonettoyage « brûlera » plus rapidement les odeurs.
- La mise en marche d'un ventilateur aide à retirer fumée et odeurs.
- Présence de saletés sur la sole. Procéder à un autonettoyage.

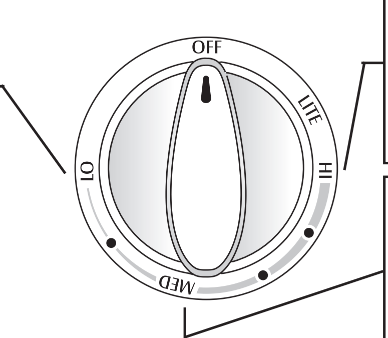
Codes d'anomalie.
- Les mots BAKE (Cuisson courante) ou LOCK peuvent clignoter rapidement à l'afficheur pour prévenir d'une erreur ou d'un problème. Si le mot BAKE ou LOCK paraît à l'afficheur, appuyer sur la touche **CANCEL** (Annuler). Si le mot BAKE ou LOCK continue à clignoter, débrancher l'appareil. Attendre quelques minutes, puis rebrancher l'appareil. Si le mot continue à clignoter, débrancher l'appareil et prendre contact avec un réparateur autorisé.
- Si le four est très sale, les flammèches peuvent produire un code d'anomalie au cours du cycle d'autonettoyage. Appuyer sur la touche **CANCEL** et laisser le four refroidir complètement, essuyer la saleté en excès puis reprogrammer l'autonettoyage. Si le code d'anomalie réapparaît, prendre contact avec un réparateur autorisé.

Des bruits se font entendre.
- Le four fait plusieurs bruits faibles. Il est possible d'entendre les relais du four qui se mettent en marche et s'arrêtent. Ceci est normal.
- Alors que le four se réchauffe et se refroidit, il est possible d'entendre des bruits correspondant à la dilatation et à la contraction des pièces métalliques. Ceci est normal et n'endommage pas l'appareil.

Il n'y a ni bip ni affichage.
- Le four est peut-être en mode sabbat. Voir page 37.

SAb clignote puis reste allumé.
- Le four est en mode sabbat. Pour annuler, appuyer sur la touche **Clock** (Horloge) et maintener-la enfoncée pendant *cinq* secondes.

LO (Basse) **:** S'utilise pour le mijotage ou le maintien de la température d'un mets, ou pour la fusion de chocolat ou beurre. Lorsque le plat ou l'ustensile est couvert, un début de cuisson peut se produire avec la puissance de chauffage LO. Pour réduire la puissance de chauffage, tourner le bouton à la position **OFF** (Arrêt). Vérifier la stabilité des flammes sur le brûleur.



HI (Élevée) **:** S'utilise pour porter un liquide à ébullition ou atteindre la bonne pression dans un autocuiseur. Réduire ensuite la puissance de chauffage après le début de l'ébullition ou de la cuisson des aliments.

Une puissance de chauffage intermédiaire est utilisée pour la poursuite de la cuisson. Les aliments ne cuisent pas plus rapidement si on utilise une puissance de chauffage plus élevée que nécessaire pour le maintien d'une douce ébullition. L'eau bout toujours à la même température, que l'ébullition soit tranquille ou vigoureuse.

Commandes de la surface de cuisson

⚠ ATTENTION

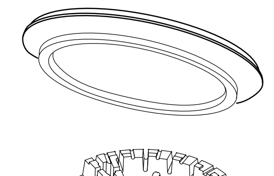
- Si un brûleur s'éteint durant une opération de cuisson, fermer l'arrivée de gaz au brûleur. Si une forte odeur de gaz est perceptible, ouvrir une fenêtre et attendre *cinq* minutes avant d'allumer de nouveau le brûleur.
- Avant d'ouvrir l'arrivée de gaz à la cuisinière, vérifier que chaque bouton de commande est à la position **OFF**.
- **NE JAMAIS** toucher la surface de cuisson avant qu'elle se soit complètement refroidie. Certaines zones de la surface, particulièrement au voisinage des brûleurs, peuvent devenir très chaudes durant une cuisson. Utiliser des maniques.

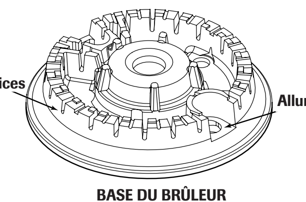
Allumage sans flamme de veille

Le dispositif d'allumage ne fait intervenir aucune flamme de veille. Chaque brûleur de la table de cuisson comporte un allumeur par étincelle. Travailler prudemment lors du nettoyage autour des brûleurs de la table de cuisson.

Si un brûleur de la table de cuisson ne s'allume pas, déterminer si l'allumeur est brisé, sali ou mouillé.

CHAPEAU DE BRÛLEUR





BASE DU BRÛLEUR

Boutons de commande de la surface de cuisson

On utilise ces boutons pour commander l'allumage des brûleurs de surface. On peut régler chaque bouton à toute position entre les positions extrêmes LO et HI. On peut percevoir une détente de calage à la position HI. On peut choisir toute position de réglage entre les deux positions extrêmes.

Un graphique près de chaque bouton identifie le brûleur de surface commandé par ce bouton. Par exemple, le graphique à droit identifie le brûleur avant/gauche.

Front

Réglage des commandes:

La puissance de chauffage à employer dépend du type et de la taille de l'ustensile utilisé.

1. Placer un ustensile sur la grille du brûleur.
   - Si aucun ustensile n'est placé sur la grille du brûleur, les flammes peuvent avoir tendance à se séparer du brûleur.
2. Appuyer et tourner le bouton dans le sens anti-horaire, jusqu'à la position **LITE** (Allumage).
   - On peut percevoir le cliquetis correspondant à la production des étincelles, et le brûleur s'allume. (Les cinq allumeurs produisent des étincelles lorsqu'on place le bouton de l'un des brûleurs à la position **LITE**.)
3. Après l'allumage du brûleur, régler la taille des flammes selon le désir en tournant le bouton de commande.
   - L'allumeur continue à produire des étincelles aussi longtemps que le bouton est à la position **LITE**.

Utilisation durant une panne d'électricité

⚠ ATTENTION

Avant d'allumer un brûleur de surface, vérifier que tous les boutons de commande sont à la position **OFF**. Approcher l'allumette enflammée du brûleur *avant* de faire tourner le bouton jusqu'à la position **LITE**.

1. Approcher une allumette enflammée du brûleur à utiliser.
2. Enfoncer et faire tourner lentement le bouton de commande jusqu'à la position **LITE**.
3. Ajuster les flammes à la taille désirée.

Surface de cuisson

Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur de la surface de cuisson :

- Nettoyer la surface de cuisson après chaque utilisation.
- Enlever les résidus renversés de produits acides ou sucrés dès que la surface de cuisson a refroidi; ces produits renversés peuvent faire changer la couleur de l'émail.

À la différence d'une cuisinière dotée de brûleurs à gaz standard, la surface de cuisson de cette cuisinière n'est pas amovible ou relevable. ***Ne pas tenter de relever la surface de cuisson, quelle qu'en soit la raison.***

Brûleurs à gaz scellés

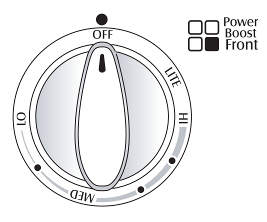
Les brûleurs scellés de la cuisinière sont fixés sur la surface de cuisson; ils ne sont pas conçus pour être enlevés. Comme les brûleurs sont scellés, un produit qui déborde d'un ustensile ne s'infiltrera pas sous la surface de cuisson.

On devrait cependant nettoyer les brûleurs après chaque utilisation. La tête du brûleur s'enlève facilement pour être nettoyée. (Voir les instructions de nettoyage à la page 26.)

Pour le bon fonctionnement du brûleur, le chapeau de brûleur doit être correctement placé sur la base du brûleur.

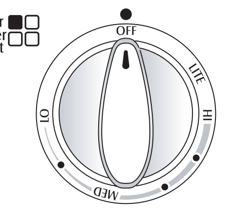
Brûleur de haute performance Power Boost*

Cette cuisinière est dotée d'un brûleur de haute vitesse, placé à l'avant droit. Ce brûleur permet une cuisson rapide qui peut servir à faire bouillir rapidement de l'eau ou à cuire une grande quantité d'aliments.



Brûleur de mijotage*

Ce brûleur est situé à la position centrale. Il offre une plus faible puissance pour la cuisson de sauces délicates ou la fusion du chocolat.

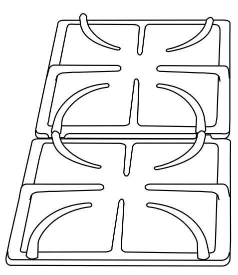


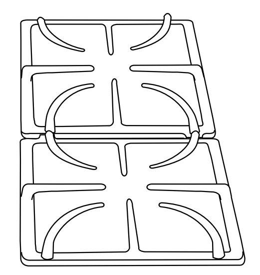
** La puissance thermique (BTU) des brûleurs est différente lors de l'alimentation au gaz de pétrole liquéfié.*

Grilles de brûleur

Avant une opération de cuisson, vérifier que la grille est correctement placée. Lors de l'installation des grilles, placer l'extrémité avec pattes vers le centre, au niveau des barres droites.

Une grille de brûleur incorrectement installée peut écailler l'émail de la surface de cuisson.





Ne pas faire fonctionner un brûleur sans qu'un ustensile soit placé sur la grille. L'émail de la grille peut s'écailler s'il n'y a aucun ustensile capable d'absorber la chaleur émise par le brûleur.

Travailler prudemment lorsqu'il faut remuer des aliments dans un ustensile placé sur la grille de brûleur. Les grilles comportent un fini lisse qui facilite le nettoyage. L'ustensile peut glisser sur la grille si on ne tient pas fermement la poignée; ceci pourrait provoquer un renversement d'aliments chauds, et susciter un risque de brûlure.

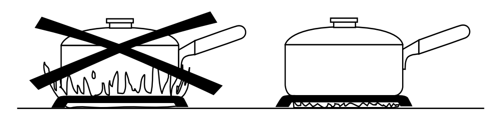
Même si les grilles de brûleur sont très durables, elles perdront progressivement leur lustre et changeront de couleur, du fait des températures élevées auxquelles les brûleurs les exposent.

Remarques :

- Un brûleur convenablement réglé et dont les orifices sont propres s'allume en quelques secondes. Lors de l'alimentation au gaz naturel les flammes sont bleues, avec un cône interne bleu intense.

  Si les flammes d'un brûleur sont jaunes ou si la combustion est bruyante, le ratio air/gaz peut être incorrect. Demander à un technicien d'effectuer le réglage. (La garantie ne couvre pas ce réglage.)

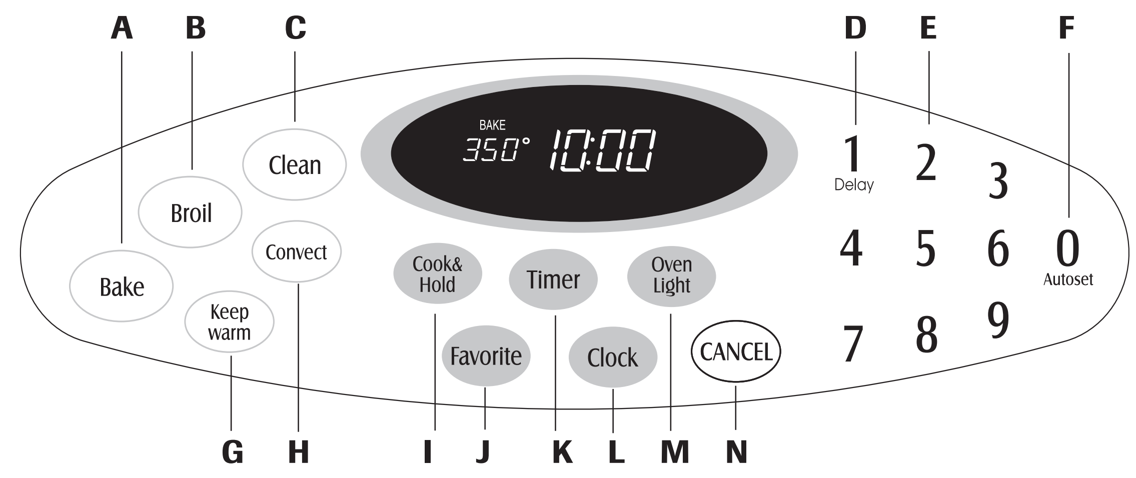
  Lors de l'alimentation au gaz de pétrole liquéfié, il est acceptable que l'extrémité des flammes soit jaune. Ceci est normal; aucun réglage n'est nécessaire.
- Avec certains types de gaz, on peut percevoir un petit bruit d'explosion lors de l'extinction d'un brûleur de surface. Ceci est normal.
- Si on fait passer rapidement le bouton de commande de la position **HI** (Élevée) à la position **LO** (Basse), les flammes peuvent s'éteindre, particulièrement si le brûleur est froid. Si ceci se produit, placer le bouton de commande à la position **OFF** (Arrêt) et attendre quelques secondes avant d'allumer de nouveau le brûleur.
- Ajuster la puissance de chauffage de telle manière que les flammes ne débordent pas à la périphérie de l'ustensile.





Cuisson dans le four

Tableau de commande



Le tableau de commande est conçu pour faciliter la programmation. La fenêtre d'affichage indique l'heure, les fonctions avec minuterie et fonctions du four. Le tableau de commande représenté comprend la convection et d'autres caractéristiques spécifiques au modèle. (Le style peut varier selon le modèle.)

A	Bake (Cuisson courante)	S'utilise pour la cuisson courante et le rôtissage.
B	Broil (Gril)	S'utilise pour la cuisson au gril et le rissolage sur partie supérieure.
C	Clean (Nettoyage)	S'utilise pour programmer le cycle d'autonettoyage.
D	Delay (Démarrage différé)	Programme le four pour débuter une cuisson ou un nettoyage plus tard.
E	Touches numériques	S'utilisent pour programmer températures et durées.
F	Autoset (Programmation automatique)	S'utilise pour programmer rapidement les températures.
G	Keep Warm (Maintien au chaud)	S'utilise pour maintenir au chaud dans le four les aliments cuits.
H	Convect (Convection)	S'utilise pour la cuisson et le rôtissage avec convection.
I	Cook & Hold (Cuisson et maintien)	Pour cuire pendant une durée préétablie, avec maintien au chaud pendant une heure.
J	Favorite (Favori)	S'utilise pour programmer et sauvegarder une méthode particulière de cuisson et maintien.
K	Timer (Minuterie)	Programme la minuterie.
L	Clock (Horloge)	S'utilise pour programmer l'heure du jour.
M	Oven Light (Lampe du four)	S'utilise pour allumer ou éteindre la lumière du four.
N	CANCEL (Annuler)	Annule toutes les opérations sauf minuterie et horloge.

Utilisation des touches

- Appuyer sur la touche désirée.
- Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée ou la température.
- Appuyer sur la touche **Autoset 0** pour entrer la température.
- Un bip retentit lorsque l'on appuie sur une touche.
- Un double bip retentit en cas d'erreur de programmation.

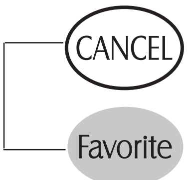
Remarque: Quatre secondes après avoir entré les chiffres ou le touche **Autoset 0**, la durée ou la température seront automati-quement enregistrées. Si plus de 30 secondes s'écoulent entre la pression sur une touche de fonction et celle sur les touches numériques ou la touche **Autoset 0**, la fonction est annulée et l'afficheur revient à l'affichage précédent.

Horloge

L'horloge peut être programmée pour afficher la durée dans un format de 12 ou 24 heures. L'horloge est programmée en usine pour un format de 12 heures.

Changement de l'horloge à un format de 24 heures :

1. Appuyer sur les touches **CANCEL** et **Favorite** et maintenir la pression pendant *trois* secondes.
   - 12 Hr clignote à l'afficheur.
2. Appuyer sur la touche **Autoset 0** pour sélectionner 24 Hr; appuyer de nouveau pour choisir 12 Hr.
3. Programmer l'heure en suivant les instructions données dans la section *Réglage de l'horloge*.





Réglage de l'horloge

1. Appuyer sur la touche **Clock** (Horloge).
   - L'heure clignote à l'afficheur.
2. Appuyer sur les touches numériques appropriées pour programmer l'heure du jour.
   - Deux points clignotent à l'afficheur.
3. Appuyer à nouveau sur la touche **Clock** ou attendre *quatre* secondes.
   - Les deux points restent.

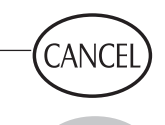
Lorsque le courant électrique arrive ou après une interruption de courant, la dernière heure avant l'interruption de courant va clignoter.

Pour rappeler l'heure du jour lorsqu'une autre fonction de durée s'affiche, appuyer sur la touche **Clock**.

L'heure de l'horloge ne peut être changée lorsque le four a été programmé pour une cuisson ou un nettoyage différé ou pour la fonction de cuisson et maintien.

Annulation de l'affichage de l'heure :

Si l'on ne désire pas l'affichage de l'heure du jour :



Appuyer sur les touches **CANCEL** (Annuler) et **Clock** et les maintenir ainsi pendant *trois* secondes. L'heure du jour disparaît de l'afficheur.

Lorsque l'affichage de l'heure est annulé, appuyer sur la touche **Clock** pour afficher brièvement l'heure du jour.

Lorsque l'affichage de l'heure est annulé, après 15 minutes, le four passe en mode Attente pour économiser de l'énergie. L'afficheur sera vierge et l'éclairage du four ne fonctionnera pas. Pour « réveiller » les commandes à partir du mode attente, appuyer sur n'importe quelle touche. Un double bip retentira.

Réaffichage de l'heure :

Appuyer sur les touches **CANCEL** et **Clock** et les maintenir ainsi pendant *trois* secondes. L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.

Minuterie

La minuterie peut être programmée de une minute (0:01) jusqu'à 99 heures et 59 minutes (99:59).

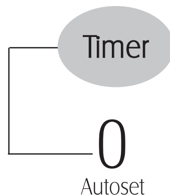
La minuterie peut être utilisée indépendamment de toute autre activité du four. Elle peut être aussi programmée alors qu'une autre fonction du four est en cours d'utilisation.

La minuterie ne commande pas le four. Elle ne sert qu'à émettre des bips.

Programmation de la minuterie :

1. Appuyer sur la touche **Timer** (Minuterie).
   - 0:00 et le mot TIMER clignotent à l'afficheur.
2. Appuyer sur les touches numériques appropriées jusqu'à ce que l'heure juste paraisse à l'afficheur.
   - Les deux points et le mot TIMER continuent à clignoter.
3. Appuyer à nouveau sur la touche **Timer** ou attendre *quatre* secondes.
   - Les deux points s'arrêtent de clignoter et le décompte de la durée commence.
   - La dernière minute du décompte sera affichée sous forme de secondes.
4. À la fin de la durée programmée, un bip long retentit et le mot End (Fin) sera affiché.
5. Appuyer sur la touche **Timer** pour effacer l'afficheur.

Annulation de la minuterie :



1. Appuyer sur la touche **Timer** et la maintenir ainsi pendant *trois* secondes.

   OU
2. Appuyer sur la touche **Timer** et sur la touche numérique « **0** ».

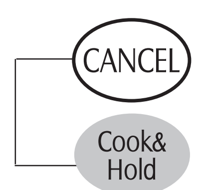
Verrouillage des commandes et de la porte du four

La porte du four et les touches peuvent être verrouillées pour des raisons de sécurité, nettoyage ou pour empêcher toute utilisation non souhaitée. Les touches ne fonctionneront pas si elles sont verrouillées.

Si le four est en cours d'utilisation, les touches et la porte ne peuvent être verrouillées.

L'heure actuelle du jour restera à l'afficheur lorsque les touches et la porte seront verrouillées.

Verrouillage :



Appuyer sur les touches **CANCEL** et **Cook & Hold** (Cuisson et maintien) et les maintenir ainsi pendant *trois* secondes. (Appuyer d'abord sur la touche **CANCEL**.)

- OFF (Arrêt) paraît à l'afficheur.
- Le mot LOCK (Verrouillage) clignote lorsque la porte est en cours de verrouillage.

Déverrouillage :

Appuyer sur les touches **CANCEL** et **Cook & Hold** et les maintenir ainsi pendant *trois* secondes. (Appuyer d'abord sur la touche **CANCEL**.) Le mot OFF disparaît de l'afficheur.

Remarque : La porte du four et les touches ne peuvent être verrouillées si la température du four est de 205° C (400° F) ou plus.

Codes d'anomalie

Les mots BAKE (Cuisson courante) ou LOCK peuvent clignoter rapidement à l'afficheur pour prévenir en cas d'erreur ou de problème. Si tel est le cas, appuyer sur la touche **CANCEL**. Si les mots BAKE ou LOCK continuent à clignoter, débrancher l'appareil. Attendre quelques minutes, puis rebrancher l'appareil. Si un des mots continue à clignoter, débrancher l'appareil et prendre contact avec un réparateur autorisé.

Cuisson courante

Programmation de la cuisson courante :



1. Appuyer sur la touche **Bake**.
   - Le mot BAKE clignote.
   - 000 clignote à l'afficheur.
2. Sélectionner la température du four. Appuyer sur la touche **Autoset 0** (Programmation automatique) pour 175° C (350° F) ou sur les touches numériques appropriées.



- Chaque pression additionnelle de la touche **Autoset 0** (Programmation automatique) augmente la température de 15° C (25° F).
- La température peut être programmée de 75 à 285° C (170 à 550° F).

3. Appuyer de nouveau sur la touche **Bake** (Cuisson courante) ou attendre quatre secondes.
   - Le mot BAKE s'arrête de clignoter et s'allume à l'afficheur.



   - 38° (100°) ou la température réelle du four, si la température est de plus de 38 °C (100 °F), sera affichée. Elle augmentera par intervalle de 3 °C (5 °F) jusqu'à ce que la température préprogrammée soit atteinte.
4. Laisser le four préchauffer pendant 8 à 15 minutes.
   - Lorsque la température programmée pour le four est atteinte, un bip long retentit.
   - La température programmée s'affiche.
   - Pour rappeler la température programmée pendant le préchauffage, appuyer sur la touche **Bake**.
5. Placer la nourriture dans le four.
6. Vérifier l'avancement de la cuisson à la durée minimale de cuisson. Cuire plus longtemps au besoin.
7. Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur la touche **CANCEL** (Annuler).
8. Retirer la nourriture du four.

Différences de cuisson entre l'ancien four et le nouveau

Il est normal de remarquer quelques différences dans la durée de cuisson entre un four neuf et un four ancien. Voir *Ajustement de la température du four* à la page 38.

Remarques :

- *Pour changer la température du four pendant la cuisson,* appuyer sur **Bake**, puis sur la touche **Autoset 0** ou les touches numériques appropriées jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
- *Pour changer la température du four lors du préchauffage,* appuyer *deux fois* sur la touche **Bake**, puis sur la touche **Autoset 0** ou sur les touches numériques appropriées jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
- Si l'on oublie d'arrêter le four, il s'arrêtera automatiquement après 12 heures. Si l'on désire désactiver cette fonction, voir page 37.

Cuisson et rôtissage avec convection (certains modèles)

Pour la cuisson avec convection, entrer la température de cuisson normale. La commande réduit automatiquement la température programmée de 15° C (25° F). La température entrée sera affichée. **Le ventilateur de convection se met en marche une fois que le four a fonctionné pendant environ cinq minutes.**

Programmation de la convection :



1. Appuyer sur la touche **Convect** (Convection).
   - Le mot BAKE et l'icône de ventilateur clignotent.
   - 000 clignote à l'afficheur.





2. Sélectionner la température du four. Appuyer sur la touche **Autoset 0** pour 175° C (350° F) ou sur les touches numériques appropriées.
   - Chaque pression additionnelle sur la touche Autoset 0 augmente la température de 15° C (25° F). La température du four peut être programmée de 75 à 285° C (170 à 550° F).
3. Appuyer à nouveau sur la touche **Convect** ou attendre *quatre* secondes.
   - Le mot BAKE (Cuisson courante) s'arrête de clignoter.
   - 38° (100°) ou la température réelle du four, si la température est de plus de 38° C (100° F), sera affichée. Elle augmentera par intervalle de 3° C (5° F) jusqu'à ce que la température préprogrammée soit atteinte.
   - L'icône ventilateur se met à tourner.
4. Laisser le four préchauffer pendant 8 à 15 minutes.
   - Lorsque la température programmée pour le four est atteinte, un bip long retentit.
   - La température programmée s'affiche.
   - Pour rappeler la température programmée pendant le préchauffage, appuyer sur la touche **Convect**.
5. Placer la nourriture dans le four.
6. Vérifier l'avancement de la cuisson à la durée minimale de cuisson. Cuire plus longtemps au besoin.
7. Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur la touche **CANCEL** (Annuler).



8. Retirer la nourriture du four.



Remarques :

- Les durées de rôtissage peuvent varier selon les coupes de viande.
- Il n'est pas nécessaire de préchauffer lors du rôtissage avec convection de gros morceaux de viande.

Cuisson et maintien

Lors de l'utilisation de l'option Cook & Hold (Cuisson et maintien), le four se met à chauffer immédiatement une fois que la commande a été programmée. Puis, le four cuit pendant la durée spécifiée. Lorsque cette durée s'est écoulée, le four maintient la nourriture au chaud pendant une heure au maximum, puis s'éteint automatiquement.

Programmation de Cuisson et maintien :

1. Appuyer sur la touche **Cook & Hold**.
   - Le mot HOLD (Maintien) clignote pour indiquer que la programmation de cuisson et maintien est en cours.
   - 00:00 clignote à l'afficheur.
2. Sélectionner la durée désirée de cuisson en utilisant les touches numériques.
   - Le mot HOLD continue à clignoter.
   - La durée s'allume à l'afficheur.
   - La durée peut être réglée de 10 minutes (00:10) à 11 heures et 59 minutes (11:59).
3. Alors que le mot HOLD clignote, appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson courante) ou **Convect** (Convection) et sélectionner la température du four. Appuyer sur la touche **Autoset 0** (Programmation automatique) pour 175° C (350° F) ou sur les touches numériques appropriées.



   - Le mot correspondant à la fonction désirée clignote.
   - La température du four peut être programmée de 75 à 285° C (170 à 550° F).
4. Appuyer à nouveau sur la touche de fonction désirée OU attendre *quatre* secondes.
   - Le mot correspondant à la fonction désirée reste allumé.
   - La durée de cuisson paraît à l'afficheur.
   - La température réelle du four sera affichée pendant le préchauffage.
   - La température programmée s'affiche lorsque le four est préchauffé.

Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée :

- Quatre bips retentissent.
- Les mots HOLD (Maintien) et WARM (Chaud) s'allument.
- 75° (170°) paraît à l'afficheur.
- L'heure du jour paraît à l'afficheur.



Après une heure de MAINTIEN AU CHAUD :

- Le four s'éteint automatiquement.
- Les mots HOLD et WARM s'éteignent.
- Retirer la nourriture du four.

Annulation de Cook & Hold à tout moment :

Appuyer sur la touche **CANCEL**. Retirer la nourriture du four.



Cuisson et maintien différés

⚠ ATTENTION

Ne pas utiliser la cuisson différée pour des denrées très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille ou les fruits de mer.

Avec la fonction différée, le four set met à cuire plus tard dans la journée. Programmer la durée d'attente désirée avant que le four ne se mette en marche et la durée de cuisson désirée. Le four commence à chauffer à l'heure sélectionnée et cuit pour la durée spécifiée.

La durée d'attente peut être programmée de 10 minutes (00:10) à 11 heures et 59 minutes (11:59).

Programmation d'un cycle de cuisson et maintien différés :

1. Appuyer sur la touche **Delay 1** (Différée).
   - Le mot DELAY clignote à l'afficheur.
   - 00:00 clignote à l'afficheur.
2. À l'aide des touches numériques appropriées, *entrer la durée d'attente avant que ne débute* le cycle de cuisson et maintien.
3. Appuyer sur la touche **Cook & Hold**.
   - Les mots HOLD (Maintien) et DELAY (Différée) clignotent à l'afficheur.
   - 00:00 clignote à l'afficheur.
4. *Entrer la durée désirée de cuisson* à l'aide des touches numériques.
5. Appuyer sur la touche **Bake** ou **Convect**.



6. *Programmer la température du four* désirée en appuyant sur la touche **Autoset 0** ou sur les touches numériques appropriées.
   - 175° (350°) s'allume lorsque l'on appuie sur la touche Autoset 0.
   - Après quatre secondes, la durée d'attente entrée paraît à l'afficheur.
   - Le mot HOLD s'éteint.
   - Les mots BAKE et DELAY restent allumés pour rappeler qu'un cycle de cuisson et maintien différés a été programmé.

Remarques :

- **Ne pas** utiliser le cycle de cuisson et maintien différés pour des articles qui nécessitent que le four soit préchauffé, comme les gâteaux, les petits biscuits et les pains.
- **Ne pas** utiliser le cycle de cuisson et maintien différés si le four est déjà chaud.

Maintien au chaud

Pour maintenir au chaud dans le four des aliments cuits et chauds ou pour réchauffer pains et assiettes.

Programmation du Maintien au chaud :



1. Appuyer sur la touche **Keep Warm** (Maintien au chaud).
   - Le mot WARM (Chaud) clignote à l'afficheur.
   - 000 clignote à l'afficheur.

0
Autoset

2. Sélectionner la température de maintien au chaud. Appuyer sur la touche **Autoset 0** (Programmation automatique) ou sur les touches numériques appropriées.
   - 75° (170°) s'allume lorsque l'on appuie sur la touche Autoset 0.
   - Chaque pression sur la touche Autoset 0 augmente la température de 3° C (5° F).

   La température de maintien au chaud peut être programmée de 63 à 90° C (145 à 190° F).

   Le mot WARM et la température seront affichés pendant que la fonction est active.



Annulation du maintien au chaud :



1. Appuyer sur la touche **CANCEL** (Annuler).
2. Retirer la nourriture du four.

Remarques :

- Pour obtenir des qualités alimentaires et nutritives optimales, les aliments ne doivent pas être gardés au chaud plus de 1 à 2 heures.
- Pour empêcher les aliments de dessécher, les recouvrir de papier aluminium, sans serrer, ou d'un couvercle.
- **Pour réchauffer des petits pains :**
  - recouvrir les petits pains de papier aluminium sans serrer et les placer au four.
  - appuyer sur les touches **Keep Warm** et **Autoset 0**.
  - réchauffer pendant 12 à 15 minutes.
- **Pour réchauffer des assiettes :**
  - placer deux piles de quatre assiettes maximum dans le four.
  - appuyer sur les touches **Keep Warm** et **Autoset 0**.
  - réchauffer pendant 5 minutes, arrêter le four et laisser les assiettes au four pendant encore 15 minutes.
  - n'utiliser que des assiettes pouvant aller au four, à vérifier avec le fabricant.
  - **ne pas** poser des assiettes tièdes sur une surface froide, les changements rapides de température pouvant casser l'assiette ou la fendiller.

Cuisson au gril

⚠ ATTENTION

Utiliser la fonction gril avec PRUDENCE. La graisse de certains aliments pourrait s'enflammer. Si un feu se déclenche, fermer la porte du four et **ARRÊTER** le four. Si le feu ne s'éteint pas, **NE PAS** mettre de l'eau sur le feu. Utiliser du bicarbonate de sodium, un produit chimique sec ou un extincteur pour étouffer le feu.

Programmation de la cuisson au gril :

Broil

1. Appuyer sur la touche **Broil** (Gril).
   - Les mots BROIL et SET (Valider) clignotent à l'afficheur.

0
Autoset

2. Appuyer sur la touche **Autoset 0** une fois pour programmer un gril à température élevée ou deux fois pour programmer un gril à température basse.
   - Les mots HI (ÉLévée) ou LO (Basse) seront affichés.
   - Sélectionner **HI broil** (Gril à température élevée) (285° C [550° F]) pour un gril normal. Sélectionner **LO broil** (Gril à température basse) (230° C [450° F]) pour un gril à température inférieure d'aliments à cuisson plus longue comme la volaille.
3. Après quatre secondes, le four se met en marche.
   - Les mots BROIL et HI ou LO resent allumé.



4. Pour un rissolage maximum, préchauffer le four pendant 2 ou 3 minutes *avant* d'ajouter la nourriture.
5. Placer la nourriture dans le four. Fermer la porte du four.
6. Retourner la viande une fois à la moitié de la durée de cuisson.



7. Lorsque l'aliment est cuit, appuyer sur la touche **CANCEL**. Retirer la nourriture et la lèchefrite du four.
   - L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.

Remarques :

- Pour de meilleurs résultats lors du gril, se servir d'un ustensile prévu pour ce type de cuisson.
- Le gril au réglage HI est utilisé pour la majorité des opérations de cuisson au gril. Utiliser le gril au réglage LO pour la cuisson de mets devant cuire plus longtemps, afin de leur permettre d'être bien cuits sans rissolage excessif.
- *Pour changer la température du four pendant la cuisson au gril*, appuyer sur la touche **Broil**, puis sur la touche **Autoset 0** pour changer entre la cuisson au gril à température élevée (HI) et la cuisson au gril à température basse (LO).
- Les durées de cuisson au gril peuvent être plus longues avec une température de gril inférieure.
- Retourner la plupart des aliments lorsque la moitié de la durée prévue pour la cuisson au gril s'est écoulée.



Tableau de cuisson au gril

Préchauffer le four pendant 2-3 minutes.

ALIMENTS		POSITION DES GRILLES	DEGRÉ DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON TOTAL
Boeuf	Bifteck, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 5	À point Bien cuit	15 - 20 min. 18 - 24 min.
	Hamburger, 2 cm (3/4 po) d'épaisseur	5 ou 6	Bien cuit	13 - 18 min.
Porc	Bacon	5	Bien cuit	6 - 10 min.
	Tranche de jambon précuit, 1,3 cm (1/2 po) d'épaisseur	5	Chaud	8 - 12 min.
	Côtelette, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5	Bien cuit	22 - 26 min.
Volaille	Blancs, avec os	4	Bien cuit	(Gril à température basse) 30 - 45 min.
Fruits de mer	Filet de poisson	5	Émiettement	8 - 12 min.
	Darne de poisson, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5	Émiettement	10 - 15 min.
	Queue de homard, 85 à 115 g (3 à 4 onces)	5	Bien cuit	7 - 10 min.

Four obtenir une surface extérieure saisie/brunie et un intérieur saignant, il peut être nécessaire de réduire le temps de cuisson sur la première face, et de réduire la distance entre la viande et la source de chaleur.

Remarque : Ce tableau n'est qu'un guide de suggestions. Les durées peuvent varier selon l'aliment à cuire.

Arrêt automatique/ Mode sabbat

Le four s'arrête automatiquement après 12 heures s'il a été accidentellement laissé en marche. Cette caractéristique de sécurité peut être arrêtée.

Pour annuler l'arrêt 12 heures et faire fonctionner le four en continu pendant 72 heures :

Clock

1. Appuyer sur la touche **Clock** (Horloge) et la maintenir ainsi pendant cinq secondes.
   - SAb sera affiché et clignotera pendant *cinq* secondes.
   - SAb sera ensuite affiché en continu jusqu'à ce qu'on l'arrête ou jusqu'à ce que la durée limite de 72 heures soit atteinte.
   - Le mot BAKE (Cuisson courante) sera aussi affiché si un cycle de cuisson courante est en cours alors que le four est en mode sabbat.
   - *La CUISSON AU FOUR est la seule fonction qui est opérationnelle en mode sabbat. Toutes les autres fonctions (Minuterie, Maintien au chaud, Nettoyage, etc.) sont verrouillées pendant le mode sabbat.*
   - Un cycle de cuisson et maintien peut être programmé durant le mode sabbat. Cependant, un cycle de cuisson et maintien différés n'est pas possible.

Annulation du mode sabbat :

Clock

1. Appuyer sur la touche **Clock** pendant *cinq* secondes.
   - SAb clignote pendant cinq secondes.
   - L'heure du jour revient à l'afficheur.

   OU

2. Après 72 heures, le mode sabbat se termine.
   - SAb clignote pendant 5 secondes.
   - L'heure du jour revient à l'afficheur.

Remarques :

- Le mode sabbat peut être mis en marche à tout moment, que le four soit en marche ou non.
- Le mode sabbat ne peut pas être mis en marche si les touches sont verrouillées ou la porte verrouillée.
- La majorité des messages et tous les bips sont désactivés lorsque le mode sabbat est actif.
- Si le four est en mode cuisson lorsque le mode sabbat est programmé, le mot BAKE s'éteint lorsque la cuisson courante est annulée. Il n'y aura aucun signal sonore audible.
- La lampe du four ne s'allume pas automatiquement à l'ouverture de la porte lorsque le four est en mode sabbat. Si l'éclairage du four est souhaité pendant le mode sabbat, la lampe devra être allumée avant que le mode sabbat ne débute.
- Lorsque le mode sabbat a démarré, l'afficheur indique immédiatement la température programmée plutôt que la température réelle de la cavité du four. Aucun bip de préchauffage ne retentit.
- Le cycle d'autonettoyage et le verrouillage automatique de la porte ne fonctionnent pas pendant le mode sabbat.
- Si l'on appuie sur la touche **CANCEL** (Annuler), un cycle de cuisson courante au four sera annulé. Cependant, le programmateur restera en mode sabbat.
- Après une panne de courant, le four revient en mode sabbat avec 72 heures restantes et aucun cycle actif.

Ajustement de la température du four

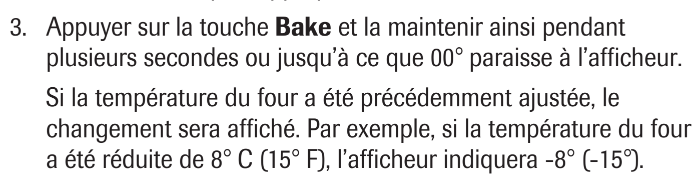
La précision des températures du four a été soigneusement vérifiée à l'usine. Il est normal de remarquer quelques différences dans la cuisson ou la couleur du rissolage obtenu entre un four neuf et un four ancien. Au fur et à mesure que le four est moins neuf, sa température peut varier.

Il est possible d'ajuster la température du four si l'on pense que le four ne cuit pas ou ne rissole pas correctement. Pour décider de l'ajustement à apporter, régler le four à une température de 15° C (25° F) plus élevée ou plus basse que la température indiquée dans la recette, puis faire cuire la préparation. Les résultats de « l'essai » de cuisson doivent donner une idée du nombre de degrés duquel la température doit être ajustée.

Ajustement de la température du four :

Bake

1. Appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson courante).
2. Entrer 285° C (550° F) en appuyant sur les touches numériques appropriées.



3. Appuyer sur la touche **Bake** et la maintenir ainsi pendant plusieurs secondes ou jusqu'à ce que 00° paraisse à l'afficheur.

   Si la température du four a été précédemment ajustée, le changement sera affiché. Par exemple, si la température du four a été réduite de 8° C (15° F), l'afficheur indiquera -8° (-15°).
4. Appuyer sur la touche **Autoset 0** (Programmation automatique) pour ajuster la température.

   À chaque fois que l'on appuie sur la touche Autoset 0, la température change de 3° C (5° F). La température du four peut être augmentée ou diminuée de 3 à 20° C (5 à 35° F).

   Appuyer sur la touche Autoset 0 pour augmenter la température du four (5, 10 . . . 35). Continuer d'appuyer sur la touche Autoset 0 pour diminuer la température du four (-35, -30 . . . -5).
5. L'heure du jour réapparaît automatiquement à l'afficheur.

   Il n'est pas nécessaire de réajuster la température du four en cas de panne ou d'interruption de courant. L'ajustement de la température s'applique seulement aux fonctions de cuisson courante, cuisson avec convection et rôtissage avec convection (certains modèles). Les températures de gril et de nettoyage ne peuvent être ajustées.

Changement de la température °F/°C

1. Le réglage par défaut de l'usine pour la température est en Fahrenheit.
2. Pour modifier ce réglage, appuyer sur les touches **CANCEL** (Annuler) et **Bake** simultanément et maintener-les enfoncées pendant *trois* secondes.
3. Un bip retentit et le réglage courant (°F ou °C) paraît à l'afficheur. (Si vous ne faites pas de changement, la cuisinière retourne au réglage existant après 30 secondes.)
4. Pour modifier le réglage, appuyer sur la touche **Autoset 0**. Appuyer à nouveau sur la touche pour retourner au réglage existant. Attender *cinq* secondes et le réglage sera effectué.

Favori

La touche Favorite (favori) permet de sauvegarder la durée et la température d'une fonction de cuisson et maintien.

Pour programmer un cycle Favori, une fonction de cuisson et maintien doit être active ou tout juste programmée.

Programmation d'un nouveau cycle favori ou sauvegarde d'un cycle en cours de cuisson et maintien comme favori :

1. Programmer un cycle de cuisson et maintien comme il est décrit à la section *Cuisson et maintien* à la page 35.
2. Appuyer sur la touche **Favorite** et la maintenir ainsi pendant *trois* secondes.

   Favorite
   - Le cycle cuisson et maintien nouvellement programmé ou en cours de fonctionnement sera sauvegardé.
   - Un bip sonore retentit pour indiquer que les commandes ont accepté le réglage favori.

Démarrage d'un cycle programmé dans favori :

1. Appuyer sur la touche **Favorite**.
   - La durée et la température du cycle programmé de cuisson et maintien seront affichées (si aucun cycle de cuisson et maintien n'a été programmé, « nonE » sera affiché).
2. Appuyer sur la touche **Bake** ou **Convect** (Convection).
   - Le cycle favori commence immédiatement.
   - Le mot correspondant au cycle sélectionné s'allume à l'afficheur.
   - La durée de cuisson s'allume à l'afficheur.

Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée :

- Le mot correspondant au cycle sélectionné s'éteint.
- Les mots HOLD (Maintien) et WARM (Chaud) s'allument.
- 75° (170°) paraît à l'afficheur.

Annulation d'un cycle favori en cours :

1. Appuyer sur la touche **CANCEL**.
   - Le cycle favori sauvegardé ne sera pas affecté.



2. Retirer la nourriture du four.

Allumage sans flamme de veille

La cuisinière est dotée d'un système d'allumage sans flamme de veille. Ce système ferme automatiquement l'arrivée de gaz et ***empêche tout fonctionnement du four lors d'une interruption de l'alimentation électrique.***

Il ne sera pas possible d'allumer le brûleur du four avec une allumette. Ne pas tenter de faire fonctionner le four lors d'une interruption de l'alimentation électrique.

Ventilateur du four

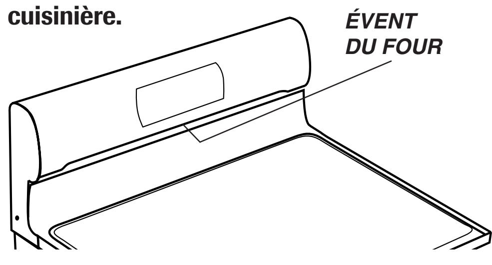
Un ventilateur de convection sert à faire circuler l'air chaud dans le four lorsque la caractéristique de convection est sélectionnée. La fonction se met automatiquement en marche 5 minutes après avoir appuyé sur la touche Convect (Convection) et s'éteint lorsque la fonction Convect est annulée.

Remarque : Il s'arrête automatiquement lorsque l'on ouvre la porte.

Évent du four

Lorsque le four fonctionne, les surfaces voisines de l'évent peuvent devenir assez chaudes pour entraîner des brûlures. **Ne jamais** bloquer l'évent.

L'évent est situé sous le protecteur d'évent du dosseret, sur la cuisinière.



Ne pas mettre de plastiques près de l'évent, la chaleur pouvant les déformer ou les faire fondre.

Éclairage du four

La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte. Lorsque la porte est fermée, appuyer sur le touche **Oven Light** (Éclairage) pour allumer ou éteindre la lampe. Le four produit un signal sonore chaque fois que l'on appuie sur Oven Light.

Oven Light

Sole du four

Protéger la sole des produits renversés, en particulier acides ou sucrés, ceux-ci pouvant décolorer l'émail vitrifié. Utiliser des ustensiles de la bonne dimension pour éviter que les produits ne se renversent ou passent par-dessus l'ustensile en bouillant. **Ne pas placer d'ustensiles ou de feuille d'aluminium directement sur la sole du four.**

Grilles du four

⚠ ATTENTION

- **Ne pas** tenter de changer la position des grilles lorsque le four est chaud.
- **Ne pas** ranger de nourriture ou d'ustensile dans le four.

Le four comporte deux grilles avec, pour chacune, un dispositif de calage.

Extraction :

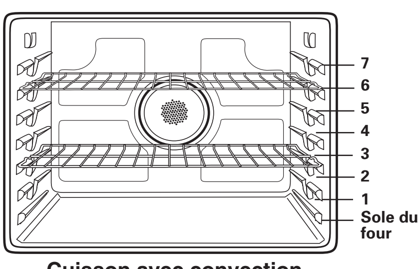
1. Tirer la grille en ligne droite jusqu'à ce qu'elle s'arrête à la position de calage.
2. Soulever la grille à l'avant pour pouvoir l'extraire.

Réinstallation :

1. Placer la grille sur les supports dans le four.
2. Soulever légèrement l'avant. Faire glisser la grille vers l'arrière au-delà de la position de calage.
3. Abaisser la grille et la faire glisser dans le four.

Ne pas couvrir la totalité d'une grille de papier d'aluminium ni mettre d'aluminium sur la sole du four. Cela ne donnerait pas de bons résultats dans la cuisson de gâteaux et la sole pourrait se trouver abîmée.

Positions des grilles



Cuisson avec convection sur deux grilles

POSITION 7 (position la plus haute) **:** Pour la cuisson au gril et la cuisson au four sur une seule grille avec une tôle à biscuits.

POSITION 6 : S'utilise pour la cuisson au gril et la cuisson au four sur une seule grille avec une tôle à biscuits. S'utilise pour une cuisson sur plusieurs grilles.

POSITION 5 : Pour la cuisson au gril et la cuisson au four sur une seule grille avec une tôle à biscuits.

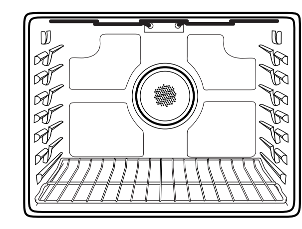
POSITION 4 : S'utilise pour la cuisson au four de gâteaux et de mets en sauce, sur une seule grille avec une tôle à biscuits, et la cuisson au gril. S'utilise pour une cuisson sur plusieurs grilles.

POSITION 3 : Pour la cuisson au four de mets en sauce, de gâteaux à étages, de miches de pain, sur une seule grille avec une tôle à biscuits. S'utilise pour une cuisson sur plusieurs grilles.

POSITION 2 : S'utilise pour la cuisson au four de gâteaux sur une seule grille avec une tôle à biscuits, et pour le rôtissage de petites pièces de viande. S'utilise pour une cuisson sur plusieurs grilles.

POSITION 1 : S'utilise pour le rôtissage d'une volaille ou de grosses pièces de viande.

Sole du four : Placer la grille sur les côtés relevés de la sole. Donne une place supplémentaire pour la cuisson de grandes quantités.



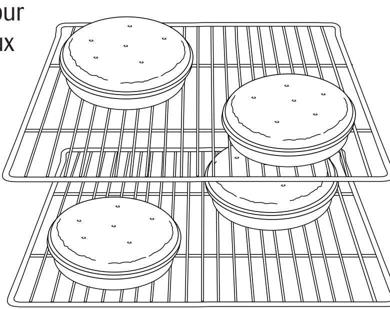
CUISSON SUR PLUSIEURS GRILLES : Utiliser les positions 3 et 6, ou 2 et 4.

Remarque: Pour la cuisson avec convection sur deux grilles, vérifier les aliments à la durée minimale suggérée pour éviter un excès de cuisson ou de coloration.

Cuisson de gâteaux à étages sur deux grilles

Pour de meilleurs résultats pour la cuisson de gâteaux sur deux grilles, utiliser les positions 2 et 4 pour une cuisson traditionnelle et les positions 3 et 6 pour une cuisson avec convection.

Placer les gâteaux sur la grille, comme il est indiqué.



Remarques

GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS MAYTAG CORPORATION

GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, la marque Maytag de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées "Maytag") paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Maytag. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque l'appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d'achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consomptibles ou de produits nettoyants non approuvés par Maytag.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Maytag dans les 30 jours suivant la date d'achat.
6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d'entretien Maytag autorisé n'est pas disponible.
10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d'usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

Le coût d'une réparation ou des pièces de rechange dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. MAYTAG N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie ne s'applique pas. Contactez votre marchand Maytag autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage" du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section "Dépannage", de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section "Assistance ou service" ou en appelant Maytag. Aux É.-U., composer le **1-800-688-9900**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**.

9/07



Estufa a gas con control a precisión sensible al tacto 800

Estufa

Guía de uso y cuidado

Tabla de materias

Instalador: Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

Consumidor: Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como comprobante de compra.

Número de modelo ______________________________

Número de serie ______________________________

Fecha de compra ______________________________

Si tiene preguntas, llame a:
Servicio a los clientes
1-800-688-9900 EE. UU.
1-800-688-2002 Canadá
(Lunes a Viernes, 8:00 a.m. a 8:00 p.m. Hora del Este)
Internet: http://www.maytag.com

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad y rendimiento de nuestros electrodomésticos, puede que sea necesario modificar el electrodoméstico sin actualizar esta guía.

Para información sobre servicio, ver la página última.



Instrucciones importantes sobre seguridad

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en esta guía no están destinadas a cubrir todas las posibles circunstancias y situaciones que puedan ocurrir. Se debe ejercer sentido común, precaución y cuidado cuando instale, realice mantenimiento o haga funcionar el artefacto.

Siempre póngase en contacto con el fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprenda.

Reconozca los símbolos, advertencias, etiquetas de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA - Peligro o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal grave o mortal.

⚠ PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN - Peligros o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal menos grave.

Lea y siga todas las instrucciones *antes* de usar este electrodoméstico para evitar el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesión personal o daño al electrodoméstico como resultado de su uso inapropiado. Utilice este electrodoméstico solamente para el propósito que ha sido destinado según se describe en esta guía.

Para asegurar funcionamiento correcto y seguro: El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico calificado. **No** intente ajustar, reparar, prestar servicio o reemplazar ninguna pieza de este electrodoméstico a menos que sea específicamente recomendado en esta guía. Todas las reparaciones deben ser realizadas por un técnico calificado. Pida al instalador que le indique la ubicación de la válvula de cierre del gas y como cerrarla en caso de una emergencia.

Siempre desenchufe el electrodoméstico *antes* de efectuar alguna reparación.

⚠ ADVERTENCIA

Si no se sigue estrictamente la información proporcionada en esta guía, se puede producir un incendio o una explosión, causando daños materiales, lesiones personales o mortales.

- **No almacene ni use gasolina ni otros vapores y líquidos inflamables en la vecindad de este electrodoméstico o de cualquier otro.**
- **QUE HACER SI PERCIBE OLOR A GAS:**
  - **No trate de encender ningún artefacto.**
  - **No toque ningún interruptor eléctrico.**
  - **No use ningún teléfono en su edificio.**
  - **Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones proporcionadas por el proveedor de gas.**
  - **Si no puede localizar a su proveedor de gas, llame al cuerpo de bomberos.**
- **La instalación y reparaciones deben ser efectuadas por un técnico calificado, una agencia de reparaciones o el proveedor de gas.**

⚠ ADVERTENCIA

Puede ocurrir un escape de gas en su sistema y provocar una situación peligrosa. Los escapes de gas no pueden ser detectados por el olor solamente. Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por el laboratorio UL. Instálelo y úselo de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

Instrucciones generales

⚠ ADVERTENCIA

- **TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN VOLCAR Y CAUSAR LESIONES PERSONALES**
- **INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO INCLUIDO CON LA ESTUFA**
- **SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACION**





ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de vuelco del electrodoméstico a causa de uso anormal o debido a peso excesivo en la puerta del horno, es necesario asegurarlo mediante un dispositivo antivuelco debidamente instalado.

Para verificar si el dispositivo está debidamente instalado, mire debajo de la estufa con una linterna para asegurarse de que uno de los tornillos niveladores traseros esté debidamente enganchado en la ranura del soporte. El dispositivo antivuelco asegura el tornillo nivelador trasero al piso cuando está debidamente enganchado. Esto debe verificarse **cada vez** que la estufa sea movida.

Para evitar un incendio o daño causado por el humo

Asegúrese de que se hayan retirado todos los materiales de empaque del electrodoméstico *antes* de su uso.

Mantenga el área alrededor del electrodoméstico libre y exenta de materiales combustibles, gasolina u otros vapores y materiales inflamables.

Si el electrodoméstico es instalado cerca de una ventana, se debe tener cuidado para evitar que las cortinas pasen sobre los quemadores.

NUNCA deje artículos sobre la cubierta de la estufa. El aire caliente del respiradero puede encender los artículos inflamables y aumentar la presión en los envases cerrados hasta hacerlos reventar.

Muchos envases de tipo aerosol son EXPLOSIVOS cuando son expuestos al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite su uso o su almacenamiento cerca del electrodoméstico.

Muchos plásticos son vulnerables al calor. Mantenga los plásticos alejados de las piezas de la estufa que puedan estar tibias o calientes. **No** deje artículos de plástico sobre la cubierta de la estufa pues se pueden derretir o ablandar si están demasiado cerca del respiradero o de un quemador superior encendido.

Para eliminar el riesgo de pasar sobre los quemadores superiores calientes, no se deben guardar artículos en los armarios que están directamente sobre la estufa. Si tales armarios son usados para almacenamiento, debe limitarse a colocar artículos de uso poco frecuente y que pueden guardarse en forma segura en una área que está sujeta al calor proveniente de la estufa. Las temperaturas pueden no ser apropiadas para algunos artículos, tal como líquidos volátiles, limpiadores o sprays en aerosol.

En caso de incendio

Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar que las llamas se dispersen. Extinga las llamas luego encienda la campana para expulsar el humo y el olor.

- **En la cubierta:** Apague el fuego o la llama en una sartén con una tapa o una bandeja de hornear.

  NUNCA levante o mueva una sartén en llamas.
- **En el horno:** Apague el fuego o la llama cerrando la puerta del horno.

No use agua en los incendios de grasa. Use bicarbonato, un producto químico seco o un extinguidor del tipo con espuma para apagar un incendio o la llama.

Seguridad para los niños

⚠ PRECAUCIÓN

NUNCA almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre la estufa o en el protector trasero de la estufa. Los niños que se trepan en la puerta de la estufa para alcanzar tales artículos pueden lesionarse seriamente.

NUNCA deje a los niños solos o sin supervisión cuando el electrodoméstico esté en uso o esté caliente.

NUNCA permita que los niños se sienten o se paren en ninguna parte del electrodoméstico pues se pueden lesionar o quemar.

Se les debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él o sobre él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños pequeños. Se les debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete. No se debe permitir que los niños jueguen con los controles u otras piezas de la estufa.

Generalidades

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA use la puerta de este electrodoméstico como peldaño o asiento ya que el electrodoméstico se puede volcar, y causar lesiones graves.

NUNCA use este electrodoméstico como calefactor de área o para elevar la temperatura de la habitación. Esto puede causar envenenamiento por monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.

NUNCA cubra ninguna rendija, agujero o canal en la parte inferior del horno o cubra la rejilla completa con materiales tales como el papel de aluminio. Esto evita que el aire fluya a través del horno y puede causar envenenamiento por monóxido de carbono. El papel de aluminio también puede contener el calor y producir un riesgo de incendio.

NUNCA obstruya el flujo del aire de combustión y de ventilación cubriendo las entradas o salidas de aire del horno. Esto puede restringir el acceso del aire a los quemadores y causar envenenamiento por monóxido de carbono.

No use el horno como un lugar para guardar alimentos o utensilios de cocina.

El respiradero del horno se encuentra debajo del protector trasero.

Evite tocar el área del respiradero mientras el horno esté encendido y durante varios minutos después de haberlo apagado. Algunas partes del respiradero y del área que lo rodea se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Después de apagar el horno, **no** toque el respiradero o el área que lo rodea hasta que haya tenido suficiente tiempo para enfriarse.

Otras superficies que pueden estar calientes incluyen la cubierta, las superficies que están dirigidas hacia la cubierta, el respiradero del horno, la superficie cercana a la abertura del respiradero, la puerta del horno y la área que la rodea, y la ventanilla del horno.

No toque un foco de horno caliente con un paño húmedo ya que se puede romper. Si el foco se rompe, desconecte el suministro eléctrico al electrodoméstico antes de retirar el foco para evitar un choque eléctrico.

Seguridad para cocinar

Siempre coloque un utensilio en un quemador superior *antes* de encenderlo. Asegúrese de usar la perilla correcta que controla cada quemador superior. Asegúrese de encender el quemador correcto y comprobar de que en efecto el quemador haya sido encendido. Cuando haya terminado de cocinar, apague el quemador *antes* de retirar el utensilio para evitar exposición a la llama del quemador.

Siempre ajuste la llama del quemador superior de modo que no se extienda más allá del borde inferior del utensilio. Una llama excesiva es peligrosa, desperdicia energía y puede dañar la estufa, el utensilio o los armarios que están sobre la estufa.

NUNCA deje sin supervisión la cubierta de la estufa cuando esté cocinando, especialmente cuando usa un ajuste de calor alto o cuando esté usando una freidora. Los reboses pueden producir humo y los derrames de grasa pueden inflamarse. Limpie los derrames grasosos tan pronto como sea posible. **No** use calor alto durante períodos de cocción prolongados.

NUNCA caliente un envase cerrado en el quemador superior o en el horno. La acumulación de presión puede hacer explotar el envase causando una lesión personal grave o daño a la estufa.

Use tomaollas secos y gruesos. Los tomaollas húmedos pueden causar quemaduras a causa del vapor. Las toallas u otros sustitutos **no** deben ser usados como tomaollas porque ellos pueden quedar colgando a través de los quemadores superiores y encenderse o enredarse en las piezas de la estufa.

Siempre deje enfriar la grasa caliente que se ha usado en la freidora *antes* de intentar mover o manipularla.

No permita que se acumule grasa u otros materiales inflamables en la estufa o cerca de ella, en la campana o en el ventilador aspirador. Limpie la campana extractora con frecuencia para evitar que la grasa u otros materiales inflamables se acumulen en la campana o en el filtro. Encienda el ventilador cuando cocine alimentos flameados debajo la campana.

NUNCA use vestimentas de materiales inflamables, ropa suelta o de mangas largas cuando esté cocinando. La vestimenta se puede encender o enganchar en los mangos de los utensilios.

Siempre coloque las parrillas del horno en la posición deseada cuando el horno esté frío. Deslice la parrilla del horno hacia afuera para agregar o retirar alimento, usando tomaollas secos y resistentes. Siempre evite alcanzar dentro del horno para agregar o retirar alimentos. Si una parrilla debe ser sacada cuando está todavía caliente, use un tomaollas seco. Siempre apague el horno después de haber terminado de cocinar.

Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Deje que escape el aire o el vapor caliente *antes* de sacar o volver colocar el alimento.

ADVERTENCIA SOBRE LOS ALIMENTOS PREPARADOS: Siga las instrucciones del fabricante de los alimentos. Si un envase de plástico de alimento congelado y/o su tapa se deforma, se comba o se daña de alguna otra manera durante la cocción, descarte inmediatamente el alimento y su envase. El alimento puede estar contaminado.

NUNCA use papel de aluminio para cubrir una parrilla del horno o la parte inferior del horno. El uso incorrecto puede resultar en un riesgo de choque eléctrico, incendio o daño al electrodoméstico. Use papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

Utensilios apropiados

Use sartenes con fondos planos y mangos que sean fáciles de tomar y que permanezcan fríos. Evite usar sartenes u ollas inestables, combadas que se pueden volcar fácilmente u ollas cuyos mangos estén sueltos. Además evite usar utensilios especialmente pequeños o sartenes con mangos pesados pues ellos pueden ser inestables y volcarse fácilmente. Los utensilios que son pesados de mover cuando están llenos con alimento pueden también ser un peligro.

Asegúrese de que el utensilio sea lo suficientemente grande como para contener en forma debida los alimentos y evitar derrames. El tamaño es particularmente importante cuando se utilizan freidoras. Asegúrese de que el utensilio tiene capacidad para el volumen de alimentos que se va a agregar al igual que para la formación de burbujas de la grasa.

Para reducir a un mínimo las quemaduras y que los materiales inflamables y los derrames se enciendan debidos a contacto no intencional con el utensilio, los mangos **no** deben extenderse sobre el quemador superior adyacente. Siempre gire los mangos de los utensilios hacia el lado o hacia la parte trasera de la estufa, no hacia la habitación donde puede ser fácilmente golpeados o alcanzados por los niños pequeños.

NUNCA deje que un utensilio hierva hasta quedar seco pues esto puede dañar el utensilio y la estufa.

Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar en el horno.

Este electrodoméstico ha sido probado respecto a su rendimiento seguro usando utensilios de cocina convencionales. **No** use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. **No** use cubiertas de los elementos, rejillas superiores de la estufa o sistemas de convección para hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no son expresamente recomendados en esta guía, puede crear serios peligros de seguridad, resultar en problemas de rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de la estufa.

Seguridad de la limpieza

Apague todos los controles y espere que se enfríen las piezas de la estufa *antes* de tocarlas o limpiarlas. **No** toque las rejillas de los quemadores o las áreas circundantes hasta que ellas no hayan tenido tiempo suficiente de enfriarse.

Limpie la estufa con cuidado. Tenga cuidado para evitar quemaduras de vapor si se usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos cuando se aplican a una superficie caliente.

Conserve estas instrucciones para referencia futura

Horno autolimpiante

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de activar la autolimpieza, retire las parrillas del horno, la asadera, los alimentos y cualquier otro utensilio del interior del horno. Limpie los derrames para evitar humo excesivo y llamaradas.

Limpie solamente las piezas que se indican en esta guía. **No** limpie la junta de la puerta. La junta es esencial para un sellado hermético. **No** restriegue, dañe, ni mueva la junta de la puerta. **No** use limpiadores de horno de ninguna clase en el horno ni alrededor de cualquier parte del horno autolimpiante.

Es normal que la cubierta de la estufa se caliente durante el ciclo de autolimpieza. Por lo tanto, se debe evitar tocar la cubierta durante un ciclo de autolimpieza.

Aviso y advertencia importante sobre seguridad

La Propuesta 65 de la Ley de 1986 del Estado de California Sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el estado de California causan cáncer o daño al sistema reproductivo y exige que las empresas adviertan a sus clientes sobre la exposición potencial a tales sustancias.

Se advierte a los usuarios de esta estufa que la combustión del gas puede resultar en exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias publicadas en la lista, incluyendo benceno, formaldehído y hollín, debido principalmente a la combustión incompleta del gas natural o de los combustibles de petróleo licuado. Los quemadores ajustados en forma debida reducirán la combustión incompleta. La exposición a estas sustancias puede también ser reducida a un mínimo ventilando los quemadores al exterior en forma adecuada.

Se advierte a los usuarios de este electrodoméstico que cuando el horno está funcionando en el ciclo de autolimpieza, puede haber exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias indicadas en la lista, incluyendo monóxido de carbono. La exposición a estas sustancias puede ser reducida a un mínimo ventilando el horno al exterior en forma adecuada, abriendo las ventanas y/o la puerta en la habitación en donde está ubicado el electrodoméstico durante el ciclo de autolimpieza.

AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS DOMESTICOS: Nunca mantenga los pájaros en la cocina o en las habitaciones donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. Los humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despide el aceite de cocina recalentado, la grasa, margarina y los utensilios antiadherentes recalentados pueden también ser perjudiciales.

Horno autolimpiante

PRECAUCIÓN

- Es normal que las piezas del horno se calienten durante el ciclo de autolimpieza.
- Para evitar daño a la puerta, **no** intente abrirla cuando la palabra 'LOCK' (Bloqueado) esté desplegada en el indicador visual.
- Evite tocar la puerta, la ventana o el área del respiradero del horno durante un ciclo de limpieza.
- **No** use limpiadores de hornos comerciales en el acabado del horno ni alrededor de ninguna pieza del horno pues puede dañar el acabado o las piezas.

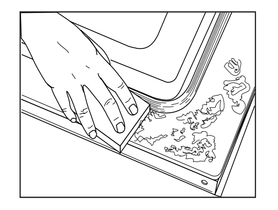
El ciclo de autolimpieza usa temperaturas de cocción superiores a las normales para limpiar automáticamente todo el interior del horno.

Limpie el horno con frecuencia removiendo los derrames para evitar humo excesivo y llamaradas. **No** permita que se acumule demasiado sucio en el horno.

Durante el proceso de limpieza, la cocina debe estar bien ventilada para eliminar los olores normales asociados con la limpieza.

Antes de la autolimpieza

1. Apague la luz del horno *antes* de la limpieza. La luz del horno puede fundirse durante el ciclo de limpieza.
2. Retire todos los utensilios y las parrillas del horno. Las parrillas del horno se descolorarán y no se deslizarán fácilmente después de un ciclo de autolimpieza si no son retiradas del horno.
3. Limpie el marco del horno, el marco de la puerta, el área fuera de la junta de la puerta y alrededor de la abertura en la junta de la puerta, con un agente de limpieza no abrasivo tal como 'Bon Ami'* o con detergente y agua. El proceso de autolimpieza no limpia estas áreas. Ellas deben ser limpiadas para evitar que la suciedad se hornee durante el ciclo de autolimpieza. (La junta es el sello alrededor de la puerta y ventana del horno.)



4. Para evitar daño **no** limpie ni frote la junta situada alrededor de la puerta del horno. La junta está diseñada para sellar herméticamente el calor durante el ciclo de limpieza.
5. Limpie el exceso de grasa o derrames de la parte inferior del horno. Esto evita humo excesivo o llamaradas durante el ciclo de limpieza.
6. Limpie los derrames azucarados o ácidos tales como papa dulce (camote), tomates o salsas a base de leche. La porcelana esmaltada es resistente al ácido pero no a prueba de ácidos. El acabado de porcelana puede descolorarse si los derrames ácidos o azucarados no son limpiados antes de un ciclo de autolimpieza.

Para programar 'Self-Clean' (Autolimpieza):

Nota: La temperatura del horno debe ser inferior a 205° C (400° F) para programar un ciclo de limpieza.

1. Cierre la puerta del horno.
2. Oprima la tecla '**Clean**' (Limpieza).
   - 'CLEAN' destella en el indicador visual.
   - 'SET' destella en el indicador visual.
3. Oprima la tecla '**Autoset 0**' (Programación Automática).
   - 'MEd' (Suciedad mediana, 3 horas) se despliega en el indicador.
4. Oprima la tecla '**Autoset 0**' para desplegar los ajustes de autolimpieza.

   'HVy' (Suciedad intensa, 4 horas)

   'MEd' (Suciedad mediana, 3 horas)

   'LITE' (Suciedad leve, 2 horas)

   Al seleccionar el nivel de suciedad del horno se programa automáticamente el tiempo de limpieza.
5. Después de cuatro segundos, el horno comenzará a limpiar.
   - Si la puerta no se cierra, se oirá una señal sonora y la palabra 'door' se desplegará en el indicador visual. Si la puerta no es cerrada dentro de 30 segundos, la operación de autolimpieza será cancelada y el indicador volverá a desplegar la hora del día.
   - 'CLEAN' aparecerá en el indicador visual.
   - 'LOCK' (Bloqueado) destellará en el indicador visual. Una vez que la puerta se bloquea, la palabra 'LOCK' permanecerá iluminada sin destellar.
   - El tiempo de limpieza comenzará la cuenta regresiva en el indicador.

Clean

0 Autoset

Para diferir un ciclo de autolimpieza:

1. Oprima la tecla '**Delay 1**' (Diferido).
   - 'DELAY' destella.
   - '00:00' destellará en el indicador visual.
2. Programe la cantidad de tiempo que usted desea diferir el ciclo usando las teclas numéricas apropiadas.
3. Oprima la tecla '**Clean**'.
   - 'SET' destella en el indicador visual.
4. Oprima la tecla '**Autoset 0**'.
   - Se despliega 'LITE' (nivel de suciedad leve).
5. Oprima la tecla '**Autoset 0**' (Programación Automática) para desplegar los ajustes de autolimpieza.

   'HVy' (Suciedad intensa, 4 horas)

   'MEd' (Suciedad mediana, 3 horas)

   'LITE' (Suciedad leve, 2 horas)

1 Delay

Clean

0 Autoset

*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

Al seleccionar el nivel de suciedad del horno se programa automáticamente el tiempo de limpieza.

6. Después de cuatro segundos, las palabras 'CLEAN' (Limpieza) y 'DELAY' (Diferido) se iluminarán y 'LOCK' (Bloqueado) destellará en el indicador visual. Cuando la puerta del horno se cierra, 'LOCK' dejará de destellar y se iluminará permanente para mostrar que el horno está programado para una operación de limpieza diferida. En el indicador aparecerá el tiempo diferido.



Durante el ciclo de autolimpieza

Cuando aparece 'LOCK' en el indicador, la puerta no se puede abrir. Para evitar daño a la puerta, **no** fuerce la puerta para abrirla cuando la palabra 'LOCK' está desplegada en el indicador visual.

Humo y Olores

Usted puede ver humo y sentir olor las primeras veces que el horno es limpiado. Esto es normal y disminuirá con el tiempo.

También puede ocurrir humo si el horno está demasiado sucio o si se ha dejado un utensilio en el horno.

Sonidos

A medida que el horno se calienta, usted puede oír sonidos de piezas metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará el horno.

Después del ciclo de autolimpieza

Aproximadamente una hora después del fin del ciclo de limpieza, 'LOCK' desaparecerá. La puerta ahora puede ser abierta.

Alguna suciedad puede quedar como una leve ceniza gris tipo polvo. Retírela con un paño húmedo. Si la suciedad permanece después de limpiarla, significa que el ciclo de limpieza no fue lo suficientemente largo. La suciedad será eliminada durante el próximo ciclo de limpieza.

Si las parrillas del horno fueron dejadas en el horno y no se deslizan suavemente después de un ciclo de limpieza, limpie las parrillas y los soportes de las parrillas con una pequeña cantidad de aceite vegetal para hacerlas deslizar con más facilidad.

Pueden aparecer líneas delgadas en la porcelana al pasar por ciclos de calentamiento y enfriamiento. Esto es normal y no afectará el rendimiento.

Una descoloración blanca puede aparecer después del ciclo de limpieza si los alimentos ácidos o azucarados no fueron limpiados antes del ciclo de autolimpieza. Esta descoloración es normal y no afectará el rendimiento.

Notas:

- Si se deja abierta la puerta del horno, la palabra 'door' destellará en el indicador visual y se escuchará una señal sonora hasta que la puerta sea cerrada y la tecla 'Clean' a oprimida nuevamente.
- Si transcurren más de cinco segundos después de oprimir la tecla 'Clean' y antes de oprimir la tecla 'Autoset 0', el programa volverá automáticamente al despliegue previo.
- La puerta del horno se dañará si se fuerza para abrirla cuando la palabra 'LOCK' continúa desplegada en el indicador.

Procedimientos de limpieza

⚠ PRECAUCIÓN

- **Asegúrese de que el horno esté apagado y que todas las piezas estén frías *antes* de tocarlo o limpiarlo. De este modo se evitará daño y posibles quemaduras.**
- Para evitar manchas o decoloración limpie el horno *después* de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de que sea reinstalada en forma correcta.

Tapas de quemadores y quemadores de gas sellados

Tapas de quemadores removibles

- Deje enfriar el quemador. Retire la tapa y lávela en agua jabonosa con una esponja de restregar de plástico. Para suciedad difícil, limpie con una esponja no abrasiva rellena con jabón o con crema para limpieza de cubiertas 'Cooktop Cleaning Creme'* (Crema para Limpieza de Cubiertas) (Pieza #20000001)** y una esponja.
- **No** las lave en el lavavajillas ni en un horno autolimpiante.

Quemadores de gas sellados

- Límpielos con frecuencia. Deje enfriar el quemador. Limpie con jabón y una esponja de restregar de plástico. Para suciedad difícil, limpie con una esponja no abrasiva rellena con jabón. **No** agrande ni modifique los agujeros.
- Tenga cuidado de que no entre agua en los orificios de los quemadores.
- Tenga cuidado cuando limpie el encendedor. Si el encendedor está húmedo o dañado, el quemador superior no encenderá.

Rejillas de los quemadores - porcelana sobre hierro forjado

- Lávelas con agua tibia jabonosa y una esponja de plástico no abrasiva. Para manchas rebeldes, limpie con una esponja de plástico rellena con jabón, no abrasiva o con 'Cooktop Cleaning Creme'* (Pieza 20000001)** y una esponja. Si la suciedad persiste, vuelva a aplicar 'Cooktop Cleaning Creme', cubra con una toalla de papel húmeda y deje remojar durante 30 minutos. Restriegue nuevamente, enjuague y seque.
- **No** las lave en el lavavajillas ni en un horno autolimpiante.

Area del reloj y de las teclas de control

- Para activar *'Control Lock'* (Bloqueo de los controles) para la limpieza, ver página 55.
- Limpie con un pañohúmedo y seque. **No** use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar el acabado.
- Se puede usar limpiavidrios si se rocían en el paño primero. ***NO rocíe directamente en el panel.***

Perillas de control

- Retire las perillas cuando estén en la posición 'OFF' (Apagado) tirándolas hacia adelante.
- Lave, enjuague y seque. **No** use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar el acabado.
- Encienda cada quemador para asegurarse de que las perillas han sido correctamente reinstaladas.

* Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

** Para hacer pedidos, llame al 1-877-232-6771 EE.UU. o 1-800-688-8408 Canadá.

Cubierta y panel de control - Esmalte de porcelana
La porcelana esmaltada es vidrio fundido en metal y puede agrietarse o picarse si no se usa correctamente. Es resistente a los ácidos, no a prueba de ácidos. Todos los derrames, especialmente los derrames azucarados o acídicos deben ser limpiados inmediatamente con un paño seco.
- Cuando se enfríe, lave con agua jabonosa, enjuague y seque.
- **Nunca** limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo. Esto puede causar agrietamiento o picaduras.
- **Nunca** use limpiadores de horno, agentes de limpieza abrasivos o cáusticos en el acabado exterior de la estufa.

Paneles laterales, gaveta de almacenamiento y manijas de las puertas - Esmalte pintado
- Cuando esté fría, lave con agua tibia jabonosa, enjuague y seque. **Nunca** limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo pues esto puede dañar la superficie y causar una quemadura a causa del vapor.
- Para manchas rebeldes, use agentes de limpieza levemente abrasivos tal como pasta de bicarbonato o 'Bon Ami'*. **No** use limpiadores abrasivos, cáusticos o ásperos tal como esponjas de lana de acero o limpiadores de hornos. Estos productos pueden rayar o dañar permanentemente la superficie.
  Nota: ***Use una toalla o un paño seco para limpiar los derrames, especialmente los derrames acídicos o azucarados. La superficie se puede descolorar o perder el brillo si el derrame no se limpia inmediatamente. Esto es especialmente importante en las superficies blancas.***

Ventana y puerta del horno - Vidrio
- Evite usar cantidades excesivas de agua pues puede escurrirse debajo o detrás del vidrio causando manchas.
- Lave con agua y jabón. Enjuague con agua limpia y seque. El limpiador de vidrio puede usarse si se rocía en un paño primero.
- **No** use materiales abrasivos tales como esponjas de restregar, limpiadores en polvo o esponjas de lana de acero pues pueden rayar el vidrio.

Interior del horno
- Siga las instrucciones en la página 47 para programar un ciclo de autolimpieza.

Parrillas del horno
- Limpiar con agua con jabón.
- Sacar las manchas difíciles con polvo de limpieza o una esponja llena con jabón. Enjuague y seque.
- Las parrillas se descolorarán permanentemente y pueden no deslizarse con suavidad si son dejadas en el horno durante un ciclo de autolimpieza. Si esto sucede, limpie la parrilla y los soportes en relieve con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento, luego limpie el exceso de aceite.

Acero inoxidable (modelos selectos)
- ***NO USE NINGUN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTENGA BLANQUEADOR A BASE DE CLORO.***
- ***NO USE LIMPIADORES "ORANGE" NI LIMPIADORES ABRASIVOS.***
- ***SIEMPRE LIMPIE LAS SUPERFICIES DE ACERO A FAVOR DEL GRANO.***
- **Limpieza diaria/Suciedad leve -** Limpie con uno de los siguientes - agua con jabón, una solución de vinagre blanco con agua, limpiador para superficies y vidrio 'Formula 409'* o un limpiavidrios similar - usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para pulir y evitar marcas de los dedos, use el producto 'Stainless Steel Magic Spray'* (Pieza No. 20000008)**.
- **Suciedad moderada/Intensa -** Limpie con uno de los siguientes - 'Bon Ami'*, 'Smart Cleanser'* o 'Soft Scrub'* - usando una esponja húmeda o un paño suave. Enjuague y seque. Las manchas difíciles pueden ser quitadas con una esponja multi-uso 'Scotch-Brite'* húmeda; frote a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las vetas, aplique 'Stainless Steel Magic Spray'*.
- **Descoloración –** Use una esponja mojada o un paño suave, limpie con limpiador de acero 'Cameo Stainless Steel Cleaner'*. Enjuague inmediatamente y seque. Para eliminar las estrías y restaurar el lustre, use después rociador para acero inoxidable 'Stainless Steel Magic Spray'*.



Puerta del horno

⚠ PRECAUCIÓN

No coloque peso excesivo ni se pare en la puerta del horno. Esto podría hacer volcar la estufa, quebrar la puerta o lesionar al usuario.

Nota: La puerta del horno en una estufa nueva puede sentirse "esponjosa" cuando se cierra. Esto es normal y disminuirá con el uso.

Ventana del horno

Para proteger la ventana de la puerta del horno:

1. **No** use agentes de limpieza abrasivos tales como esponjas de restregar de lana de acero o limpiadores en polvo pues ellos pueden rayar el vidrio.
2. **No** golpee el vidrio con ollas, sartenes, muebles, juguetes u otros objetos.
3. **No** cierre la puerta del horno hasta que las parrillas del horno no estén en su lugar.

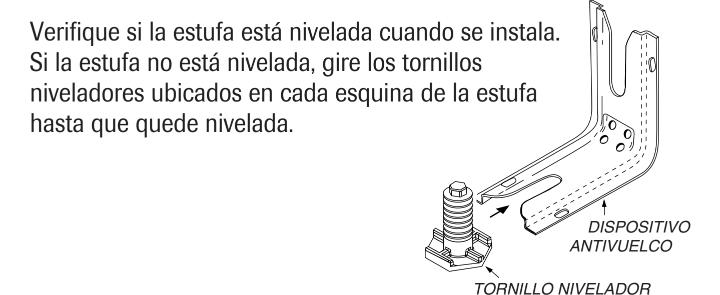
Al golpear, rayar, hacer vibrar o esforzar el vidrio puede debilitar su estructura causando un mayor riesgo de rotura en una fecha posterior.

Tornillos niveladores

⚠ PRECAUCIÓN

Verifique si el soporte antivuelco está asegurando al piso uno de los tornillos niveladores traseros. Este soporte evita que la estufa se vuelque accidentalmente.

Verifique si la estufa está nivelada cuando se instala. Si la estufa no está nivelada, gire los tornillos niveladores ubicados en cada esquina de la estufa hasta que quede nivelada.



Gaveta de almacenamiento

⚠ PRECAUCIÓN

No guarde productos de papel o de plástico, alimentos ni materiales inflamables en esta gaveta. La gaveta puede calentarse demasiado para estos artículos cuando se está usando el horno.

La gaveta de almacenamiento puede ser retirada para que usted pueda limpiar debajo de la estufa.

Para sacar :

1. Vacíe la gaveta y deslícela hacia afuera hasta la primera posición tope.
2. Levante la parte delantera de la gaveta.
3. Tírela hasta la segunda posición de tope.
4. Sujete los lados y levante la gaveta para retirarla.

Para volver a colocar:

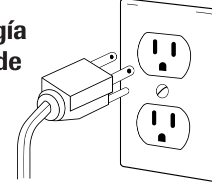
1. Inserte los extremos de las correderas de la gaveta en los rieles de la estufa.
2. Levante la parte delantera de la gaveta y suavemente empújela a la primera posición de tope.
3. Levante la gaveta nuevamente y empújela hasta que quede completamente cerrada.

Retiro de la estufa a gas

Los conectores de la estufa a gas usados para conectar este artefacto al suministro de gas no están diseñados para movimiento continuo. Una vez instalados, **NO** mueva repetidamente este artefacto a gas para su limpieza o para ubicarlo en otro lugar. Si este artefacto tiene que ser movido y/o retirado para reparación, siga el procedimiento descrito en las instrucciones de instalación. Para información, póngase en contacto con el Servicio a los Clientes Maytag llamando al 1-800-688-9900 EE.UU. o al 1-800-688-2002 Canadá.

Para evitar que la estufa se vuelque accidentalmente, se debe asegurar al piso colocando el tornillo nivelador trasero dentro del soporte antivuelco.

Conexión eléctrica



Los electrodomésticos que requieren energía eléctrica están equipados con un enchufe de tres clavijas con conexión a tierra, el cual debe ser enchufado directamente en un tomacorriente eléctrico de tres agujeros, para 120 voltios debidamente conectado a tierra.

Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de efectuar reparaciones.

El enchufe de tres clavijas con conexión a tierra ofrece protección contra peligros de choques eléctricos. **NO CORTE NI ELIMINE LA TERCERA CLAVIJA DE CONEXION A TIERRA DEL ENCHUFE DEL CORDON ELECTRICO.**

Si solamente se dispone de un tomacorriente sin conexión a tierra, de dos agujeros u otro tipo de tomacorriente eléctrico, **el propietario del electrodoméstico es personalmente responsable de reemplazar el tomacorriente con un tomacorriente eléctrico de tres agujeros debidamente puesto a tierra.**

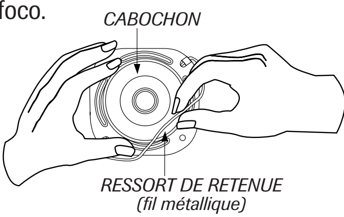
Luz del horno

⚠ PRECAUCIÓN

- Desconecte la energía eléctrica hacia la estufa *antes* de reemplazar el foco.
- Deje que el horno se enfríe *antes* de reemplazar el foco.
- Asegúrese de que la cubierta del foco y el foco estén fríos *antes* de tocarlos.

Para reemplazar el foco del horno:

1. Cuando el horno esté frío, sujete la tapa de la bombilla en su lugar, luego deslice el retén de alambre fuera de la cubierta. **Nota:** La cubierta de la bombilla se caerá si no es sujeta en su lugar cuando está sacando el retén de alambre.
2. Saque la cubierta del foco y el foco.
3. Coloque un foco de 40 watts para electrodomésticos.
4. Vuelva a colocar la cubierta de la bombilla y asegúrela con el retén de alambre.
5. Vuelva a enchufar la estufa. Vuelva a colocar la hora correcta.



Localización y solución de averías

Para la mayoría de los problemas, verifique primero lo siguiente.
- Revise si los controles del horno están debidamente ajustados.
- Verifique si el enchufe está firmemente insertado en el tomacorriente.
- Verifique o vuelva a reponer el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible.
- Verifique el suministro de energía eléctrica.

El quemador superior no se enciende.
- Verifique si la estufa está debidamente conectada a la fuente de alimentación.
- Verifique si está fundido un fusible del circuito o si se disparó el disyuntor principal.
- Verifique para asegurarse de que el encendedor esté seco y que emita chasquidos. El quemador no se encenderá si el encendedor está dañado, sucio o mojado. Si el encendedor no produce un chasquido, gire la perilla de control a la posición **'OFF'** (Apagado).

La llama es dispareja.
- Los orificios del quemador pueden estar obstruidos.

La llama del quemador superior se levanta del orificio.
- Verifique para asegurarse de que el utensilio está asentado en la parrilla sobre el quemador.

Los resultados del horneado no son como se esperaban o son diferentes a los del horno anterior.
- Verifique la temperatura del horno seleccionada. Asegúrese de que el horno esté precalentado cuando la receta o instrucciones recomiendan precalentamiento del horno.
- Asegúrese de que el respiradero del horno no esté bloqueado. Ver página 61 para la ubicación.
- Verifique para asegurarse de que la estufa está nivelada.
- Las temperaturas a menudo varían entre un horno nuevo y uno antiguo. A medida que pasa el tiempo, la temperatura del horno cambia y puede hacerse más caliente o más fría. Ver pág. 60 para las instrucciones como ajustar la temperatura del horno. **Nota:** No se recomienda ajustar la temperatura si ha tenido problemas con solo una o dos recetas.
- Use el utensilio correcto. Los utensilios oscuros producen dorado oscuro. Los utensilios brillantes producen dorado claro.
- Verifique las posiciones de las parrillas y la colocación de los utensilios. Alterne los utensilios cuando use dos parrillas. Deje 2,5-5 cm (1-2 pulgadas) entre los utensilios y las paredes del horno.
- Verifique el uso de papel de aluminio en el horno. **Nunca** use papel de aluminio para cubrir una parrilla completa del horno. Coloque un pedazo pequeño de papel de aluminio en la parrilla que está debajo del utensilio para recibir los derrames.

Los alimentos no se asan a la parrilla en forma debida o salen demasiado humo.
- Verifique las posiciones de las parrillas del horno. El alimento puede estar muy cerca de la llama.
- El papel de aluminio se usó de manera incorrecta. **Nunca** forre el inserto del asador con papel de aluminio.
- Recorte el exceso de grasa de la carne antes de ponerla a asar a la parrilla.
- Se usó una asadera sucia.
- Precaliente el horno durante dos a tres minutos antes de colocar el alimento en el horno.
- Ase a la parrilla con la puerta del horno cerrada.

El horno no se autolimpia.
- Verifique para asegurarse de que el ciclo no esté ajustado para un comienzo diferido. Ver página 47.
- Verifique si la puerta está cerrada.
- Verifique si el control está en Modo sabático. Ver pág. 59.
- El horno puede estar a más de 205° C (400° F). La temperatura del horno debe ser inferior a 205° C (400° F) para programar un ciclo de limpieza.

El horno no se limpió en forma debida.
- Puede que sea necesario un tiempo de limpieza más largo.
- Los derrames excesivos, especialmente de alimentos azucarados y/o ácidos no fueron limpiados antes del ciclo de autolimpieza.

La puerta del horno no se desbloquea después del ciclo de autolimpieza.
- El interior del horno todavía está caliente. Deje que pase aproximadamente una hora para que el horno se enfríe antes de que se complete un ciclo de autolimpieza. La puerta puede ser abierta cuando desaparezca la palabra 'LOCK' (Bloqueado) del indicador visual.
- El control y la puerta puede estar bloqueada. Ver pág. 55.

Se junta humedad en la ventana del horno o sale vapor por el respiradero del horno.
- Esto es normal cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad.
- Se usó humedad excesiva cuando limpió la ventana.

Hay un olor fuerte o humo leve cuando se enciende el horno.
- Esto es normal en una estufa nueva y desaparecerá después de unos pocos usos. Al iniciar un ciclo de autolimpieza se "quemarán" los olores más rápidamente.
- Si se enciende el ventilador ayudará a eliminar el humo y/o el olor.
- Suciedad excesiva de alimentos en el panel inferior del horno. Use un ciclo de autolimpieza.

Códigos de errores
- 'BAKE' (Horneado) o 'LOCK' pueden destellar rápidamente en el indicador para avisarle que hay un error o un problema. Si 'BAKE' o 'LOCK' aparecen en el indicador visual, oprima la tecla **'CANCEL'** (Cancelar). Si 'BAKE' o 'LOCK' continúan destellando, desconecte la energía eléctrica al electrodoméstico. Espere unos pocos minutos y vuelva a reconectar la energía eléctrica. Si continúan destellando, desconecte la energía eléctrica del electrodoméstico y llame al técnico de servicio autorizado.
- Si el horno está demasiado sucio, pueden ocurrir demasiadas llamaradas lo cual resultará en un código de error durante la limpieza. Oprima la tecla **'CANCEL'** y deje que el horno se enfríe completamente, limpie el exceso de suciedad y luego vuelva a programar el ciclo de limpieza. Si el código de error reaparece, llame a un técnico autorizado.

Se escuchan ruidos.
- El horno emite varios sonidos bajos. Usted puede oír los relés del horno cuando se encienden apagan. Esto es normal.

• A medida que el horno se calienta y se enfría, usted puede oír sonidos de piezas metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará su electrodoméstico.

No se escuchan señales sonoras y el indicador visual no se activa.

• El horno puede estar en Modo sabático. (Ver pág. 59).

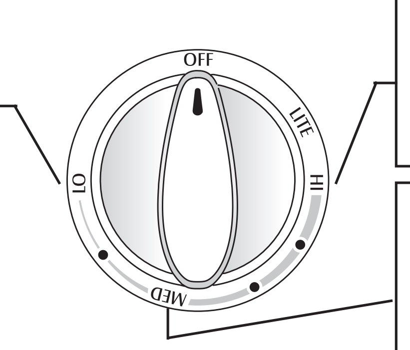
'SAb' destella y luego se despliega continuamente.

• El horno está en modo sabático. Para anular el modo sabático, oprima y mantenga oprimida la tecla **'Clock'** (Reloj) durante *cinco* segundos.



Cocinando en la estufa

'LO' (Bajo)**:** Se usa para calentar alimentos a fuego lento, mantener los alimentos calientes y derretir chocolate o mantequilla. Se puede cocinar en el ajuste 'LO' siempre que el utensilio esté tapado. Es posible reducir el calor girando la perilla a la posición **'OFF'** (Apagado). Asegúrese de que la llama sea estable.



'HI' (Alto)**:** Se usa para hacer hervir un líquido o alcanzar la presión adecuada en una olla a presión. Siempre reduzca el ajuste a un calor más bajo cuando los líquidos comiencen a hervir o cuando los alimentos comiencen a cocinarse.

Se usa una llama de tamaño intermedio para continuar cocinando. El alimento no se cocinará más rápido cuando se usa un ajuste de llama más alto que el necesario para mantener un hervor suave. El agua hierve a la misma temperatura si está hirviendo suave o vigorosamente.

Controles superiores

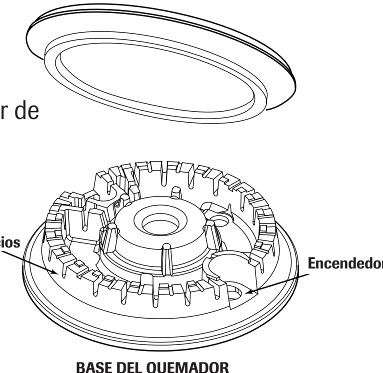
⚠ PRECAUCIÓN

- Si la llama se apaga cuando esté cocinando, apague el quemador. Si se detecta un olor fuerte a gas, abra una ventana y espere *cinco* minutos *antes* de volver a encender el quemador.
- Asegúrese de que todos los controles superiores estén en la posición **'OFF'** antes de suministrar gas a la estufa.
- **NUNCA** toque la superficie de la estufa hasta que no se haya enfriado. Se espera de que algunas de las piezas de la superficie, especialmente alrededor de los elementos, se entibien o calienten mientras está cocinando. Use tomaollas para proteger sus manos.

Encendido sin piloto

El encendido sin piloto elimina la necesidad de una luz piloto constante permanente. Cada uno de los quemadores superiores tiene un encendedor de chispa. Tenga cuidado cuando limpie alrededor del quemador superior.

Si el quemador superior no enciende, verifique si el encendedor está roto, sucio o mojado.



Perillas de control de los elementos superiores

Se utilizan para encender los quemadores superiores. Se dispone de una selección infinita de ajustes de calor desde 'LO' a 'HI'. En el ajuste 'HI' se puede sentir un tope o una muesca. Las perillas pueden ser ajustadas exactamente en los ajustes correspondientes o entre cualquiera de ellos.

Las ilustraciones cerca de la perilla identifican cual es el quemador que controla esa perilla. Por ejemplo, la ilustración a derecha muestra la ubicación del quemador delantero izquierdo.



Programación de los controles:

El tamaño y el tipo de utensilio afectarán el ajuste de calor.

1. Coloque un utensilio sobre la rejilla del quemador.
   • La llama del quemador puede levantarse o parecer separada del orificio si no se coloca un utensilio en la rejilla.
2. Oprima y gire la perilla a la izquierda al ajuste **'LITE'** (Encendido).
   • Se oirá un chasquido (chispa) y el quemador se encenderá. (Los cinco quemadores producirán chispa cuando se coloca la perilla de cualquiera de los quemadores en la posición **'LITE'**.)
3. Después que el quemador se ha encendido, gire la perilla al tamaño de llama deseado.
   • El encendedor continuará produciendo chispas hasta que la perilla sea girada más allá de la posición **'LITE'**.

Funcionamiento durante una interrupción de la energía eléctrica

⚠ PRECAUCIÓN

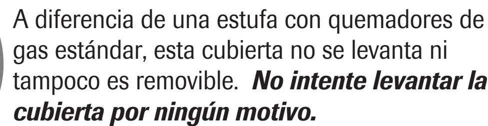
Cuando se encienden los quemadores superiores, asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición **'OFF'** (Apagado). Primero encienda el fósforo y manténgalo en posición *antes* de girar la perilla al ajuste **'LITE'** (Encendido).

1. Acerque un fósforo encendido a la tapa del quemador superior deseado.
2. Oprima y gire la perilla de control lentamente a la posición **'LITE'**.
3. Ajuste la llama al nivel deseado.

Cubierta

Para evitar que la cubierta se descolore o se manche:

- Limpie la cubierta de la estufa después de cada uso.
- Limpie los derrames ácidos o azucarados tan pronto como la cubierta se haya enfriado pues estos derrames pueden descolorar la porcelana.



A diferencia de una estufa con quemadores de gas estándar, esta cubierta no se levanta ni tampoco es removible. ***No intente levantar la cubierta por ningún motivo.***

Quemadores de gas sellados

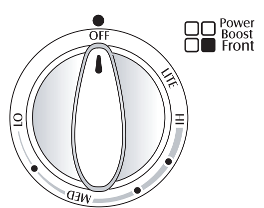
Los quemadores sellados de su estufa están asegurados a la cubierta y no han sido diseñados para ser sacados. Debido a que los quemadores están sellados en la cubierta, los derrames o reboses no se escurrirán debajo de la cubierta de la estufa.

Sin embargo, los quemadores pueden ser limpiados después de cada uso. La parte de la cabeza del quemador puede ser fácilmente sacada para su limpieza. (Ver en la página 48 las instrucciones sobre la limpieza.)

Las cabezas de los quemadores deben estar correctamente colocadas en la base del quemador a fin de que éste funcione de manera apropiada.

Quemador de alto rendimiento 'Power Boost'*

Existe un quemador de alto rendimiento en su estufa, situado en la posición derecha delantera. Esto quemador ofrece cocción más rápida y pueden ser usados para hervir agua con rapidez o para cocinar grandes cantidades de alimento.



Quemador para cocinar a Fuego Lento*

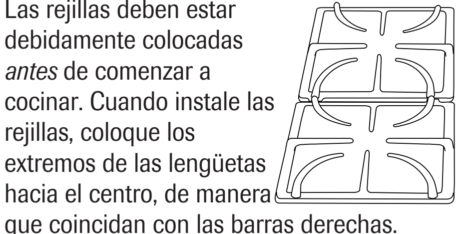
Rear
Simmer
/ Melt

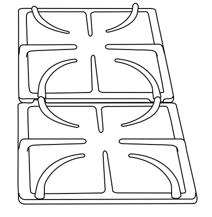
OFF
LITE
HI
MED
LO

Este quemador se encuentra en la posición central. El quemador para cocinar a fuego lento ofrece una llama de menor intensidad para calentar salsas delicadas o derretir chocolate.

**El régimen nominal de BTU variará cuando se usa gas licuado.*

Rejillas de los quemadores





Las rejillas deben estar debidamente colocadas *antes* de comenzar a cocinar. Cuando instale las rejillas, coloque los extremos de las lengüetas hacia el centro, de manera que coincidan con las barras derechas.

La instalación incorrecta de las rejillas puede resultar en picaduras de la cubierta.

No use los quemadores sin tener un utensilio en la rejilla. El acabado de porcelana de las rejillas puede picarse si no existe un utensilio que absorba el calor de la llama del quemador.

Tenga cuidado al revolver el alimento de una olla o sartén colocado sobre la rejilla del quemador. Las rejillas tienen un acabado suave para facilitar su limpieza. La olla o sartén pueden resbalar si no se sujetan por el mango. Esto puede provocar derrame de alimentos calientes y constituir un riesgo de sufrir una quemadura.

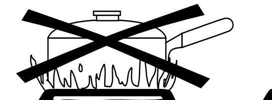
Aunque las rejillas de los quemadores son durables, gradualmente perderán su brillo y/o se descolorarán, debido a las altas temperaturas de la llama del gas.

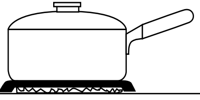
Notas:

- Un quemador ajustado de manera correcta con orificios limpios se encenderá dentro de unos pocos segundos. Si está usando gas natural la llama será azul con un cono interior azul profundo.

  Si la llama del quemador es amarilla o es ruidosa, la mezcla de aire/gas puede ser incorrecta. Póngase en contacto con un técnico de servicio para ajustarla. (Los ajustes no están cubiertos por la garantía.)

  Con gas licuado son aceptables algunas puntas amarillas en la llama. Esto es normal y no es necesario hacer ningún ajuste.
- Con algunos tipos de gas, usted puede oír un "chasquido" cuando el quemador superior se apaga. Este es un sonido normal del funcionamiento del quemador.
- Si la perilla de control se gira muy rápidamente de **'HI'** (Alto) a **'LO'** (Bajo), la llama puede apagarse, particularmente si el quemador está frío. Si esto ocurre, gire la perilla a la posición **'OFF'**, espere algunos segundos y vuelva encender el quemador.
- La llama debe ser ajustada de modo que no se extienda más allá del borde del utensilio.

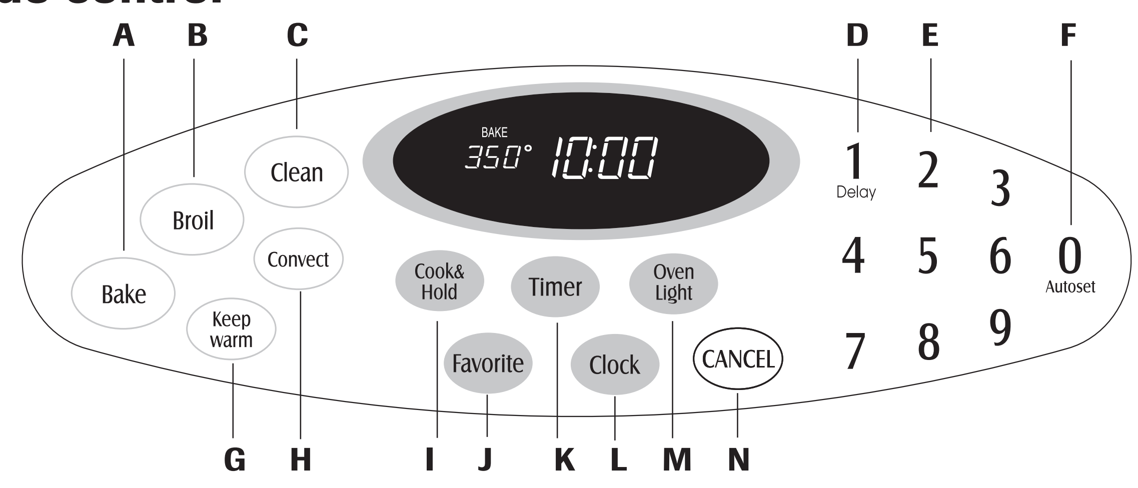






Cocinando en el horno

Panel de control



El panel de control ha sido diseñado para su fácil programación. El indicador visual en el panel de control muestra la hora del día, el temporizador y las funciones del horno. El panel de control mostrado arriba incluye las características de convección y además las características específicas de otros modelos. (El estilo del panel de control varía según el modelo.)

A	'Bake' (Horneado)	Se usa para hornear y asar.
B	'Broil' (Asar a la parrilla)	Se usa para asar a la parrilla y dorar los alimentos.
C	'Clean' (Limpieza)	Se usa para programar un ciclo de autolimpieza.
D	'Delay' (Diferido)	Programa el horno para comenzar a hornear o limpiarse a una hora posterior.
E	Teclas Numéricas	Se usa para programar los tiempos y temperaturas.
F	'Autoset' (Programación automática)	Se usa para programar temperaturas con rapidez.
G	'Keep Warm' (Mantener Caliente)	Se usa para mantener caliente en el horno el alimento cocinado.
H	'Convect ' (Convección)	Se usa para hornear o asado por convección.
I	'Cook & Hold' (Cocción y mantener caliente)	Se usa para hornear durante un tiempo seleccionado, luego mantiene el alimento caliente durante una hora.
J	'Favorite' (Favorito)	Se usa para guardar un procedimiento específico de 'Cook & Hold'.
K	'Timer' (Temporizador)	Programa al temporizador.
L	'Clock' (Reloj)	Se usa para programar la hora del día.
M	'Oven Light' (Luz del horno)	Se usa para encender o apagar la luz del horno.
N	'CANCEL' (Cancelar)	Cancelar todas las funciones a excepción del temporizador y el reloj.

Uso de las teclas

- Oprima la tecla deseada.
- Oprima las teclas numéricas para programar el tiempo o la temperatura.
- Oprima la tecla **'Autoset 0'** para programar la temperatura.
- Se escuchará una señal sonora cada vez que oprima una tecla.
- Se escucharán dos señales sonoras si ocurre un error en la programación.

Nota: Cuatro segundos después de haber oprimido las teclas numéricas o la tecla Autoset 0, se programará automáticamente el tiempo o la temperatura. Si transcurren más de 30 segundos después de haber oprimido una tecla de función y antes de oprimir las teclas numéricas o la tecla Autoset 0, la función será cancelada y el indicador visual volverá al despliegue anterior.

'Clock' (Reloj)

El reloj puede ser ajustado para desplegar la hora ya sea en formato de 12 horas o 24 horas. El reloj ha sido programado en la fábrica para el formato de 12 horas.

Para cambiar el reloj a formato de 24 horas:

1. Oprima y mantenga oprimidas las teclas '**CANCEL**' y '**Favorite**' durante *tres* segundos.
   - '12 Hr' destella en la pantalla.
2. Oprima la tecla '**Autoset 0**' para seleccionar 24 horas; oprímala nuevamente para seleccionar '12 Hr'.
3. Programe la hora del día siguiendo las instrucciones indicadas en la sección *Programación del reloj.*

CANCEL
Favorite



Programación del Reloj:

1. Oprima la tecla ‘**Clock**’ (Reloj).
   - En el indicador destella la hora del día.
2. Oprima las teclas numéricas apropiadas para programar la hora del día.
   - Los dos puntos destellan en el indicador.
3. Oprima la tecla ‘**Clock**’ nuevamente o espere *cuatro* segundos.
   - Los dos puntos permanecerán iluminados.

Cuando se conecta energía eléctrica al horno o después de una interrupción de la energía eléctrica, la última hora del reloj previa a la interrupción destellará en el indicador.

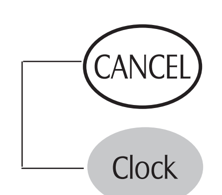
Para desplegar la hora del día cuando el indicador esté mostrando otra función de tiempo, oprima la tecla ‘**Clock**’.

La hora del reloj no puede ser cambiada cuando el horno ha sido programado para ‘Delay Cook’ (Cocción Diferido), ‘Delay Clean’ (Limpieza Diferido) o ‘Cook & Hold’ (Cocción y Mantener Caliente Diferido).

Para cancelar el despliegue del reloj:

Si no desea que el indicador visual muestre la hora del día:

Oprima y mantenga oprimida las teclas ‘**CANCEL**’ (Cancelar) y ‘**Clock**’ durante *tres* segundos. La hora del día desaparecerá del indicador.



Cuando se cancela el despliegue del reloj, oprima la tecla ‘**Clock**’ para desplegar brevemente la hora del día.

Cuando se cancela el despliegue del reloj, después de 15 minutos, el control del horno pasará a Modo de Reserva para ahorrar energía. El indicador visual estará en blanco y la luz del horno no funcionará. Para activar el control y sacarlo del modo de reserva, oprima cualquier tecla. Se escucharán dos señales sonoras.

Para restaurar el despliegue del reloj:

Oprima y mantenga oprimida las teclas ‘**CANCEL**’ y ‘**Clock**’ durante *tres* segundos. La hora del día reaparecerá del indicador.

‘Timer’ (Temporizador)

El temporizador puede ser programado de un minuto (0:01) hasta 99 horas y 59 minutos (99:59).

El temporizador puede ser usado independientemente de cualquier otra actividad del horno. Además puede ser programado cuando otra función del horno esté en funcionamiento.

El temporizador no controla el horno. Solamente controla una señal sonora.

Para programar el temporizador:

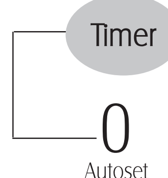


1. Oprima la tecla ‘**Timer**’.
   - En el indicador visual destellará ‘0:00’ y ‘TIMER’.
2. Oprima las teclas numéricas apropiadas hasta que el tiempo correcto aparezca en el indicador visual.
   - Los dos puntos y ‘TIMER’ continuarán destellando.
3. Oprima nuevamente la tecla ‘**Timer**’ o espere *cuatro* segundos.
   - Los dos puntos dejan de destellar y el tiempo comienza la cuenta regresiva.
   - El último minuto de la cuenta regresiva del temporizador se desplegará en segundos.
4. Al final del tiempo programado, se escuchará una señal sonora larga y ‘End’ (Fin) se desplegará en el indicador visual.
5. Oprima la tecla ‘**Timer**’ para despejar el indicador visual.

Para cancelar el temporizador:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla ‘**Timer**’ durante *tres* segundos.

   U
2. Oprima la tecla ‘**Timer**’ y oprima ‘0’ usando las teclas numéricas.



Bloqueo de los controles y de la puerta del horno

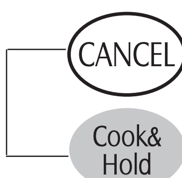
El teclado y la puerta del horno pueden ser bloqueados para seguridad, limpieza o evitar el uso no autorizado. Las teclas no funcionan cuando están bloqueadas.

Si el horno está en funcionamiento, las teclas ni la puerta puede ser bloqueada.

La hora actual del día permanecerá en el indicador cuando las teclas y la puerta esté bloqueada.

Para bloquear:

Oprima y mantenga oprimidas las teclas ‘**CANCEL**’ y ‘**Cook & Hold**’ (Cocción y Mantener) durante *tres* segundos. (Oprima primero la tecla ‘**CANCEL**’).



- En el indicador visual aparece ‘OFF’ (Apagado).
- ‘LOCK’ (Bloqueado) destella cuando la puerta se está bloqueando.

Para desbloquear:

Oprima y mantenga oprimidas las teclas ‘**CANCEL**’ y ‘**Cook & Hold**’ durante *tres* segundos. (Oprima primero la tecla ‘**CANCEL**’). ‘OFF’ desaparece del indicador visual.

Nota: Las teclas y la puerta del horno no puede bloquearse si la temperatura del horno es 205° C (400° F) o superior.

Códigos de errores

‘BAKE’ (Horneado) o ‘LOCK’ pueden destellar rápidamente para advertirle que hay un error o un problema. Si ‘BAKE’ o ‘LOCK’ destellan en el indicador visual, oprima le tecla ‘**Cancel**’. Si ‘BAKE’ o ‘LOCK’ continúan destellando, desconecte la corriente eléctrica hacia el artefacto. Espere unos pocos minutos y vuelva a conectar la corriente eléctrica. Si las palabras aún continúan destellando, desconecte la corriente eléctrica hacia el artefacto y llame a un técnico de servicio autorizado.

Horneado

Para programar 'Bake' (Horneado)**:**

1. Oprima la tecla '**Bake**'.
   - 'BAKE' y '000' destellará en el indicador visual.
2. Seleccione la temperatura del horno. Oprima la tecla '**Autoset 0**' (Programación automática) para 175° C (350° F) o las teclas numéricas apropiadas.



   - Cada vez que oprima la tecla 'Autoset 0' la temperatura se aumentará en 15° C (25° F).
   - La temperatura del horno puede ser programada de 75° a 285° C (170° a 550° F).
3. Oprima la tecla '**Bake**' nuevamente o espere *cuatro* segundos.
   - 'BAKE' dejará de destellar y se iluminará en el indicador visual.



   - En el indicador visual se desplegará 38° (100°) o la temperatura real del horno si es que es superior a 38° C (100° F). La temperatura aumentará en incrementos de 3° C (5° F) hasta llegar a la temperatura programada.
4. Espere a que el horno se precaliente durante 8-15 minutos.
   - Cuando el horno llega a la temperatura programada se escuchará una señal sonora larga.
   - La temperatura programada se desplegará en el indicador visual.
   - Para verificar la temperatura programada durante el precalentamiento del horno, oprima la tecla '**Bake**'.
5. Coloque el alimento en el horno.
6. Verifique el progreso de la cocción cuando haya transcurrido el tiempo mínimo recomendado. Continúe la cocción si es necesario.
7. Al término de la cocción, oprima la tecla '**CANCEL**'.



8. Retire el alimento del horno.

Notas:

- *Para cambiar la temperatura del horno durante el proceso de cocción,* oprima la tecla '**Bake**', luego oprima '**Autoset 0**' o las teclas numéricas apropiadas hasta que se despliegue la temperatura deseada.
- *Para cambiar la temperatura del horno durante 'Preheat'*, oprima *dos veces* la tecla '**Bake**', luego oprima '**Autoset 0**' o las teclas numéricas apropiadas hasta que se despliegue la temperatura deseada.
- Si olvida apagar el horno, se apagará automáticamente después de transcurrir 12 horas. Si desea desactivar esta característica, vea la página 59.

Diferencias del horneado entre su horno antiguo y su horno nuevo

Es normal observar algunas diferencias en el tiempo de horneado de su horno antiguo y su horno nuevo. Vea *"Ajuste de la Temperatura del Horno"* en la página 60.

Horneado o asado por convección

(modelos selectos)

Cuando hornee por convección, programe la temperatura normal de horneado. El control reducirá automáticamente la temperatura programada en 15° C (25° F). En el indicador visual se desplegará la temperatura programada. **El ventilador de convección comenzará a funcionar después de que el horno haya estado encendido durante qapprox. cinco minutos.**

Para programar 'Convect' (Convección)**:**

1. Oprima la tecla '**Convect**'.



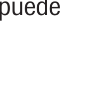
   - 'BAKE' y el ícono del ventilador destellarán.
   - '000' destellará en el indicador visual.



2. Seleccione la temperatura del horno. Oprima la tecla '**Autoset 0**' para 175° C (350° F) o las teclas numéricas apropiadas.



   - Cada vez que oprima la tecla '**Autoset 0**' la temperatura se aumentará en 15° C (25° F). La temperatura del horno puede ser programada de 75° a 285° C (170° a 550° F).
3. Oprima la tecla '**Convect**' nuevamente o espere *cuatro* segundos.
   - 'BAKE' dejará de destellar.
   - En el indicador visual se desplegará 38° (100°) o la temperatura real del horno si es que es superior a 38° C (100° F). La temperatura aumentará en incrementos de 3° C (5° F) hasta llegar a la temperatura programada.
   - El ícono del ventilador comenzará a girar.



4. Espere a que el horno se precaliente durante 8-15 minutos.
   - Cuando el horno llega a la temperatura programada se escuchará una señal sonora larga.
   - Se desplegará la temperatura programada.
   - Para verificar la temperatura programada durante el precalentamiento del horno, oprima la tecla '**Convect**'.
5. Coloque el alimento en el horno.
6. Verifique el progreso de la cocción cuando haya transcurrido el tiempo mínimo recomendado. Continúe la cocción si es necesario.
7. Al término de la cocción, oprima la tecla '**CANCEL**'.
8. Retire el alimento del horno.

Notas:

- Los tiempos de asado pueden variar con los diferentes cortes de carne.
- No es necesario precalentar el horno cuando se asan por convección cortes de carne grandes.

‘Cook & Hold’ (Cocción y mantener caliente)

Cuando se usa la opción ‘Cook & Hold’, el horno comienza a calentar inmediatamente después de que el control ha sido programado. Luego, el horno cocina durante un período de tiempo especificado. Cuando ese tiempo expira, el horno mantendrá el alimento caliente hasta durante una hora y luego se apagará automáticamente.

Para programar ‘Cook & Hold’:



1. Oprima la tecla ‘**Cook & Hold**’.
   - ‘HOLD’ destellará para indicarle que usted está programando ‘Cook & Hold’.
   - ‘00:00’ destellará en el indicador visual.
2. Seleccione la cantidad de tiempo que usted desea cocinar usando las teclas numéricas.
   - ‘HOLD’ (Mantener) continúa destellando.
   - El tiempo se iluminará en el indicador visual.
   - El tiempo puede programarse de 10 minutos (00:10) a 11 horas, 59 minutos (11:59).





3. Cuando HOLD esté destellando, oprima ‘**Bake**’ (Horneado) o ‘**Convect**’ (Convección) y seleccione la temperatura del horno. Oprima la tecla ‘**Autoset 0**’ (Programación automática) para 175° C (350° F) o las teclas numéricas apropiadas.
   - En el indicador visual destellará el nombre del ciclo deseado.
   - La temperatura del horno puede ser programada de 75° a 285° C (170° a 550° F).
4. Oprima nuevamente la tecla del ciclo deseado O espere *cuatro* segundos.
   - El nombre del ciclo deseado permanecerá iluminado.
   - En el indicador visual se desplegará el tiempo de cocción.
   - La temperatura real del horno se desplegará durante el precalentamiento.
   - La temperatura programada se desplegará cuando el horno se haya precalentado.

Cuando haya expirado el tiempo de cocción:

- Se escucharán cuatro señales sonoras.
- ‘HOLD’ y ‘WARM’ (Caliente) se iluminarán.
- En el indicador se desplegará 75° (170°) y la hora del día.



Después de una hora en ‘HOLD WARM’ (Mantener caliente):

- El horno se apaga automáticamente.
- ‘HOLD’ y ‘WARM’ se apagan.
- Retire el alimento del horno.

Para cancelar ‘Cook & Hold’ en cualquier momento:

Oprima la tecla ‘**CANCEL**’ (Cancelar). Retire el alimento del horno.



‘Delay Cook & Hold’

(Cocción y mantener caliente diferido)

⚠ PRECAUCIÓN

No use horneado diferido para alimentos de corta duración tales como productos lácteos, cerdo, carne de ave o mariscos.

Cuando usa ‘Delay’ (Diferido), el horno comienza a cocinar más tarde en el día. Programe la cantidad de tiempo que usted desea diferir antes de que se encienda el horno y cuanto tiempo desea cocinar el alimento. El horno comienza a calentar en la hora seleccionada y cocina durante el tiempo especificado.

El tiempo diferido puede programarse de 10 minutos (00:10) hasta 11 horas, 59 minutos (11:59).

Para programar un ciclo de ‘Cook & Hold’ diferido:

1. Oprima la tecla ‘**Delay 1**’.
   - ‘DELAY’ se destella en el indicador.
   - ‘00:00’ destella en el indicador.
2. Usando las teclas numéricas apropiadas, *programe la cantidad de tiempo que usted desea diferir* el comienzo del ciclo ‘Cook & Hold’.
3. Oprima la tecla ‘**Cook & Hold**’.



   - ‘HOLD’ y ‘DELAY’ destellan en el indicador visual.
   - ‘00:00’ destella en el indicador visual.
4. *Programe la cantidad de tiempo* que usted desea cocinar usando las teclas numéricas.
5. Oprima ‘**Bake**’ o ‘**Convect**’.



6. *Programe la temperatura del horno* deseada oprimiendo la tecla ‘**Autoset 0**’ o las teclas numéricas apropiadas.



   - ‘175°’ (‘350°’) se iluminará cuando se oprime ‘Autoset 0’.
   - Después de cuatro segundos, el tiempo diferido programado aparecerá en el indicador visual.
   - ‘HOLD’ se apaga.
   - Las palabras ‘BAKE’ y ‘DELAY’ permanecen iluminadas para recordarle que se ha programado un ciclo de ‘**Cook & Hold**’ diferido.

Notas:

- **No** use ‘Cook & Hold’ diferido para artículos que requieren un horno precalentado, tales como pasteles, galletas y panes.
- **No** use ‘Cook & Hold’ diferido si el horno ya está caliente.

‘Broiling’ (Asar a la parrilla)

⚠ PRECAUCIÓN

Tenga CUIDADO cuando cocine con la función ‘Broil’. La grasa proveniente de los alimentos grasos se puede encender. Si ocurre un incendio, cierre la puerta del horno y **APÁGUELO**. Si el fuego no se apaga, **NO** vierta agua sobre el fuego. Use bicarbonato de sodio, un químico seco o un extintor de incendios para apagar las llamas.

Para programar ‘Broil’ (Asado):



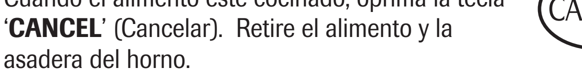
1. Oprima la tecla ‘**Broil**’.
   - ‘BROIL’ y ‘SET’ (Validar) destellan.



2. Oprima la tecla ‘**Autoset 0**’ (Programación automática) una vez para ‘HI broil’ (Asar a la parrilla con temperatura alta) o *dos veces* para ‘LO broil’ (230° C [450° F]) (Asar a la parrilla con temperatura baja).
   - En el indicador visual se desplegará ‘HI’ (Alto) o ‘LO’ (Bajo).
   - Selecciones **‘HI broil’** (285° C [550° F]) para asado a la parrilla normal. Seleccione **‘LO broil’** (230° C [450° F]) para asar a la parrilla con temperatura baja alimentos que deben ser cocinados por más tiempo, tal como la carne de ave.
3. Después de cuatro segundos, el horno comenzará a funcionar.
   - ‘BROIL’ continuará iluminado.
   - ‘HI’ o ‘LO’ permanecerán iluminados.



4. Para un dorado óptimo, precaliente el horno durante 2 a 3 minutos antes de colocar el alimento.
5. Coloque el alimento en el horno. Cierre la puerta del horno.
6. Dé vuelta a la carne una vez aproximadamente a mitad de la cocción.





7. Cuando el alimento esté cocinado, oprima la tecla ‘**CANCEL**’ (Cancelar). Retire el alimento y la asadera del horno.
   - La hora del día volverá a desplegarse en el indicador visual.

Notas:

- Para mejores resultados cuando ase a la parrilla, use una asadera diseñada para asar a la parrilla.
- ‘Hi’ se usa para la mayoría de los asados a la parrilla. Use ‘LO broil’ cuando ase a la parrilla alimentos que necesitan cocción prolongada. La temperatura inferior permite que el alimento se cocine hasta quedar bien asado sin dorarse demasiado.
- *Para cambiar la temperatura del horno durante la asar a la parrilla*, oprima la tecla ‘**Broil**’, luego oprima la tecla ‘**Autoset 0**’ para cambiar el ajuste de asado entre ‘LO’ y ‘HI’.
- Los tiempos de asado a la parrilla pueden ser más largos cuando se selecciona la temperatura más baja de asar a la parrilla.
- El mayor de los alimentos debe ser dado vuelta cuando está a mitad del tiempo de asar.

‘Keep Warm’ (Mantener caliente)

Para mantener calientes en forma segura alimentos calientes o para calentar panes y platos.

Para programar ‘Keep Warm’:

Keep warm

1. Oprima la tecla ‘**Keep Warm**’ en el indicador visual.
   - ‘WARM’ (Caliente) destella en el indicador visual.
   - ‘000’ destella en el indicador visual.



2. Seleccione la temperatura de ‘Keep Warm’. Oprima la tecla ‘**Autoset 0**’ o las teclas numéricas apropiadas.

Tabla de asar a la parrilla

Precaliente el horno durante 2-3 minutos.

ALIMENTOS		POSICION DE LA PARRILLA	GRADO DE COCCION	TIEMPO DE COCCION TOTAL
Carne de res	Biftec, 2,5 cm (1”)	5 5	A medio asar Bien asado	15 - 20 minutos 18 - 24 minutos
	Hamburguesas, 1,9 cm (3/4”) de grosor	5 o 6	Bien asado	13 - 18 minutos
Carne de cerdo	Tocino	5	Bien asado	6 - 10 minutos
	Jamón, precocido, rebanada de 1,3 cm (1/2”)	5	Tibio	8 - 12 minutos
	Chuletas, 2,5 cm (1”)	5	Bien asado	22 - 26 minutos
Carne de ave	Pechugas de pollo, con hueso	4	Bien asado	30 - 45 minutos (‘Lo Broil’)
Mariscos	Filetes de pescado	5	Hojaldrado	8 - 12 minutos
	Tajadas de pescado, 2,5 cm (1”) de grosor	5	Hojaldrado	10 - 15 minutos
	Colas de langosta, 85-115 g (3-4 onzas) cada una	5	Bien cocidas	7 - 10 minutos

Para un exterior más dorado y más asado y un interior a medio cocer, puede ser necesario disminuir el tiempo de cocción en el primer lado y acercar más la carne a la fuente de calor.

Nota: Esta tabla es sólo una guía. Los tiempos pueden variar con el tipo de alimento que se está cocinando.

- 75° (170°) se iluminará cuando se oprima la tecla 'Autoset 0' (Programación automática).
- Cada vez que oprima la tecla 'Autoset 0', la temperatura aumentará en 3° C (5° F).

La temperatura de 'Keep Warm' puede ser programada de 63° a 90° C (145° a 190° F).

'WARM' y la temperatura se desplegarán en el indicador cuando la función esté activa.



Para cancelar 'Keep Warm':



1. Oprima la tecla '**CANCEL**' (Cancelar).
2. Retire el alimento del horno.

Notas:

- Para calidad óptima de los alimentos, los alimentos cocinados en el horno deben ser mantenidos calientes por no más de 1 a 2 horas.
- Para evitar que los alimentos se sequen, cúbralos levemente con papel de aluminio o una tapa.
- **Para calentar panecillos:**
  - cubra levemente los panecillos con papel de aluminio y colóquelos en el horno.
  - oprima las teclas '**Keep Warm**' y '**Autoset 0**'.
  - caliente durante 12 a 15 minutos.
- **Para calentar platos:**
  - coloque 2 filas de cuatro platos cada una en el horno.
  - oprima las teclas '**Keep Warm**' y '**Autoset 0**'.
  - caliente los platos durante cinco minutos, apague el horno y deje los platos en el horno durante 15 minutos más.
  - use solamente platos resistentes al horno, verifique con el fabricante.
  - **no** coloque los platos calientes sobre una superficie fría pues el cambio rápido de temperatura puede causar fisuras superficiales o rotura.

Cierre automático/ Modo sabático

El horno se apagará automáticamente después de 12 horas si usted lo deja accidentalmente encendido. Esta característica de seguridad puede ser desactivada.

Para cancelar el cierre automático de 12 horas y dejar que el horno funcione continuamente durante 72 horas:

Clock

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla '**Clock**' (Reloj) durante *cinco* segundos.
   - 'SAb' se desplegará y destellará durante cinco segundos.
   - 'SAb' se desplegará continuamente hasta que se desactive o hasta que transcurra el límite de 72 horas.
   - 'BAKE' (Horneado) también se desplegará si se está usando un ciclo de horneado cuando el horno está en modo sabático.
   - *La función 'BAKE' es la única que se puede utilizar con el modo sabático. Las demás funciones (temporizador, mantener caliente, autolimpieza, etc.) se bloquearán durante el modo sabático.*
   - Se puede programar 'Cook & Hold' (Cocción y mantener caliente) durante el Modo sabático, sin embargo no se puede programar 'Delay Cook & Hold' (Cocción y mantener caliente diferido).

Para cancelar el Modo sabático:

Clock

1. Oprima la tecla '**Clock**' durante *cinco* segundos.
   - 'SAb' destellará durante cinco segundos.
   - La hora del día reaparecerá en el indicador visual.

   O
2. Después de 72 horas, el modo sabático terminará.
   - 'SAb' destellará durante cinco segundos.
   - La hora del día reaparecerá en el indicador visual.

Notas:

- El Modo sabático puede ser activado en cualquier momento, esté o no el horno encendido.
- El Modo sabático no se puede activar si las teclas están bloqueadas o cuando la puerta está bloqueada.
- La mayoría de las advertencias y mensajes y todas las señales sonoras están desactivadas cuando el Modo sabático está activo.
- Si el horno está horneando cuando el Modo sabático es programado, 'BAKE' se apagará cuando se cancele el horneado. No se emitirán señales sonoras.
- Mientras el horno esté en Modo sabático la luz del horno se encenderá automáticamente cuando se abra la puerta. Si se desea la luz del horno durante el Modo sabático, ésta debe ser encendida antes de que comience el Modo sabático.
- Cuando comienza el Modo sabático, la temperatura que se despliega será la temperatura programada en vez de la temperatura real de la cavidad del horno. No se emitirá la señal sonora de precalentamiento.
- El ciclo de autolimpieza y bloqueo automático de la puerta no funcionará durante el Modo sabático.
- Si oprime la tecla '**CANCEL**' (Cancelar) se cancelará un ciclo 'bake', sin embargo el control permanecerá en Modo sabático.
- Si falla la corriente eléctrica, cuando vuelva la energía el horno se activará en Modo sabático con 72 horas restantes y ningún ciclo activo.

Cambio de la temperatura de °F/°C

1. El ajuste de fábrica de la medida de temperatura es Fahrenheit.
2. Para cambiar el ajuste, oprima y mantenga oprimidas las teclas '**CANCEL**' y '**Bake**' (Horneado) al mismo tiempo durante *tres* segundos.
3. Escuchará una señal sonora y el ajuste actual (°F o °C) se desplegará en la pantalla. (Si no se realiza ningún cambio, la estufa regresará al ajuste actual después de 30 segundos).

4. Para cambiar el ajuste, oprima la tecla '**Autoset 0**' (Programación automática). Oprímala nuevamente para regresar al ajuste anterior. Espere cinco segundos y el ajuste se guardará.

Ajuste de la temperatura del horno

La exactitud de las temperaturas del horno es cuidadosamente probada en la fábrica. Es normal notar alguna diferencia entre la temperatura de horneado o en el dorado, entre un horno nuevo y un horno antiguo. A medida que el horno se usa, la temperatura del horno puede cambiar.

Usted puede ajustar la temperatura del horno, si considera que su horno no está horneando o dorando en forma correcta. Para decidir cuanto debe cambiar la temperatura, programe la temperatura del horno a 15° C (25° F) más alta o más baja que la temperatura indicada en sus recetas, luego hornee. Los resultados de la "prueba" pueden darle una idea de cuanto debe ajustar la temperatura.

Para ajustar la temperatura del horno:

Bake

1. Oprima la tecla '**Bake**' (Horneado).
2. Programe 285° C (550° F) oprimiendo las teclas numéricas apropiadas.
3. Oprima y mantenga oprimida la tecla '**Bake**' durante varios segundos o hasta que 00° aparezca en el indicador visual.

   Si la temperatura del horno ha sido previamente ajustada, el cambio aparecerá en el indicador visual. Por ejemplo, si la temperatura del horno fue reducida en 8° C (15° F) el indicador mostrará "- 8°" ("-15°").
4. Oprima la tecla '**Autoset 0**' para ajustar la temperatura.

   Cada vez que se oprima la tecla 'Autoset 0', la temperatura cambia en 3° C (5° F). La temperatura del horno puede ser aumentada o disminuida en 3° a 20° C (5° a 35° F).

   Si oprime la tecla 'Autoset 0', la temperatura del horno pasará por un ciclo de aumento de temperatura (5, 10 . . . 35). Si continúa oprimiendo la tecla 'Autoset 0'), la temperatura del horno pasará por un ciclo de descenso de temperatura (-35, -30 . . .-5).
5. La hora del día reaparecerá automáticamente en el indicador visual.

   No necesita reajustar la temperatura del horno si hay una falla o interrupción de energía eléctrica. El ajuste de la temperatura es válido para 'Bake' y 'Convect' (Convección) solamente. Las temperaturas de asar a la parrilla y de limpieza no pueden ser ajustadas.

'Favorite' (Favorito)

La tecla 'Favorite' le permite guardar en memoria el tiempo y la temperatura de un ciclo 'Cook & Hold' (Cocción y mantener caliente).

Para programar un ciclo favorito, debe estar activa o recientemente programada una función de 'Cook & Hold'.

Para programar un nuevo ciclo Favorito o para guardar como Favorito un ciclo 'Cook & Hold' que esté en progreso:

1. Programe un ciclo de 'Cook & Hold' como se describe en la sección *'Cook & Hold'* en la página 57.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla '**Favorite**' durante *tres* segundos.
   - El ciclo 'Cook & Hold' recientemente programado o en progreso será guardado en memoria.
   - Se oirá una señal sonora para indicar que el control ha aceptado el ajuste 'Favorite'.

Favorite

Para comenzar un ciclo programado como Favorito:

1. Oprima la tecla '**Favorite**'.
   - Se desplegará el tiempo y la temperatura para el ciclo 'Cook & Hold' programado (si no hay ciclo 'Cook & Hold' programado, en el indicador visual se desplegará 'nonE'.)
2. Oprima la tecla '**Bake**' o '**Convect**'.
   - El ciclo Favorito comenzará inmediatamente.
   - El nombre del ciclo seleccionado se se iluminará en el indicador visual.
   - El tiempo de cocción se iluminará en el indicador visual.

Cuando ha expirado el tiempo de cocción:

- El nombre del ciclo seleccionado se se apagará.
- Se iluminarán 'HOLD' (Mantener) y 'WARM' (Caliente).
- En el indicador se desplegará '75°' ('170°').

Para cancelar un ciclo favorito en progreso:

CANCEL

1. Oprima la tecla '**CANCEL**'.
   - El ciclo favorito guardado en memoria no será afectado.
2. Retire el alimento del horno.

Encendido sin piloto

Su estufa está equipada con un sistema de encendido sin piloto. Con este tipo de encendido, el gas se apaga automáticamente y ***el horno no operará durante una interrupción de la corriente eléctrica.***

Un fósforo encendido no encenderá el quemador del horno. No se debe intentar encender el horno durante una interrupción de la corriente eléctrica.

Ventilador del horno

Se usa un ventilador de convección para circular el aire caliente en el horno cuando se selecciona la opción de convección. Se activa automáticamente 5 minutos después de que se oprime la tecla 'Convect' y se apagará cuando se cancele 'Convect'.

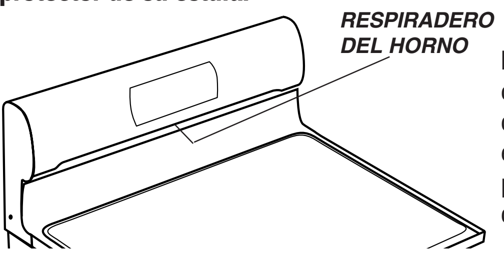
> **Nota:** El ventilador de convección se apagará automáticamente cada vez que se abra la puerta del horno.



Respiradero del horno

Cuando el horno está en uso, el área cerca del respiradero puede calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. **Nunca** bloquee la abertura del respiradero.

El respiradero del horno se encuentra debajo del respaldo protector de su estufa.



No coloque plásticos cerca de la abertura del respiradero pues el calor que sale puede deformar o derretir el plástico.

'Oven Light' (Luz del horno)

La luz del horno se enciende automáticamente siempre que se abre la puerta del horno. Cuando se cierra la puerta, oprima la tecla **Oven Light** (Luz del horno) para encender o apagar la luz del horno. Se escuchará una señal sonora cada vez que se oprima la tecla 'Oven Light'.

Oven Light

Panel inferior del horno

Proteja el panel inferior del horno contra derrames, especialmente azucarados o acídicos, pues pueden descolorar la porcelana esmaltada. Use el utensilio de tamaño correcto a fin de evitar derrames. **No coloque utensilios ni papel de aluminio directamente en la parte inferior del horno.**

Parrillas del horno

⚠ PRECAUCIÓN

- **No** intente cambiar la posición de las parrillas cuando el horno esté caliente.
- **No** use el horno para guardar alimentos ni utensilios.

El horno tiene dos parrillas. Todas las parrillas tienen un borde con tope de enganche.

Para retirar la parrilla:

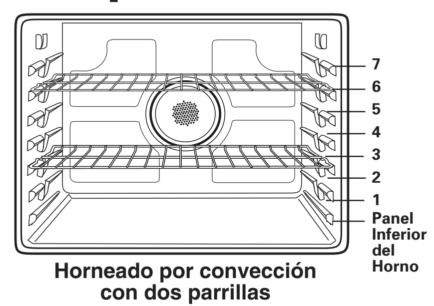
1. Tire de la parrilla derecho hacia afuera hasta que se detenga en la posición del tope de enganche.
2. Levante el frente de la parrilla y tire de la parrilla hacia afuera.

Para reinstalar la parrilla:

1. Coloque la parrilla en los soportes de la parrilla en el horno.
2. Incline levemente hacia arriba el extremo delantero; deslice la parrilla hacia atrás hasta que pase sobre los topes de enganche.
3. Baje el frente de la parrilla y deslícela hacia adentro del horno.

No cubra una parrilla completa con papel de aluminio ni coloque papel de aluminio en el panel inferior del horno. Se afectarán los resultados del horneado y se puede dañar el panel inferior del horno.

Posiciones de la parrilla



Horneado por convección con dos parrillas

PARRILLA 7 (posición más alta)**:** Para hornear con una sola parrilla en bandejas de hornear galletas y para asar a la parrilla.

PARRILLA 6: Se usa para hornear con una sola parrilla en bandejas de hornear galletas, para asar a la parrilla y para horneado con varias parrillas.

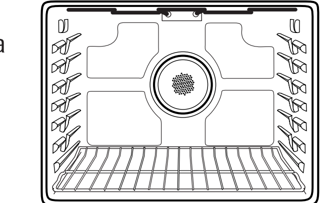
PARRILLA 5: Para hornear con una sola parrilla en bandejas de hornear galletas y para asar a la parrilla.

PARRILLA 4: Se usa para hornear con una sola parrilla en bandejas de hornear galletas, pasteles de una capa, cacerolas, asar a la parrilla y para horneado con varias parrillas.

PARRILLA 3: Para hornear con una sola parrilla en bandejas de hornear galletas, cacerolas, pasteles de varias capas, barras de pan, pasteles de una capa y para horneado con varias parrillas.

PARRILLA 2: Se usa para hornear con una sola parrilla en bandejas de hornear galletas, para asar cortes de carne pequeños y para horneado con varias parrillas.

PARRILLA 1: Se usa para asar cortes de carne grandes y carne de ave.



Panel Inferior del Horno: Coloque la parrilla del horno en los soportes en relieve del panel inferior del horno. Use para disponer de espacio adicional cuando cocine comidas grandes en el horno.

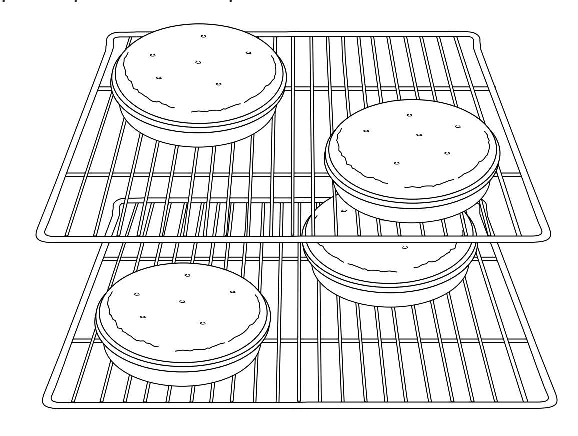
HORNEADO CON PARRILLAS MULTIPLES: Use las posiciones 3 y 6 o 2 y 4.

Nota: Cuando se hornea por convección con dos parrillas, revise los alimentos en el tiempo mínimo sugerido para evitar que queden demasiado dorados o demasiado cocinados.

Horneado de pasteles de capas en dos parrillas

Para obtener mejores resultados cuando hornea pasteles en dos parrillas, use la posición 2 y 4 para horneado regular y la posición 3 y 6 para horneado por convección (modelos selectos).

Coloque los pasteles en las parrillas como se muestra.



Notas

GARANTÍA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS PRINCIPALES DE MAYTAG CORPORATION

GARANTÍA LIMITADA

Durante un año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando se dé a este electrodoméstico principal un uso y mantenimiento de conformidad con las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, la marca Maytag de Whirlpool Corporation o Whirlpool Canada LP (en lo sucesivo denominado "Maytag") se hará cargo del costo de las piezas especificadas de fábrica y del trabajo de reparación para corregir defectos en los materiales o en la mano de obra. El servicio deberá ser suministrado por una compañía de servicio designada por Maytag. Esta garantía limitada es válida solamente en Estados Unidos o en Canadá, y se aplica solamente cuando el electrodoméstico principal se use en el país en el que se ha comprado. Esta garantía limitada no tiene vigor fuera de los cincuenta Estados Unidos y Canadá. Se requiere una prueba de la fecha de compra original para obtener servicio bajo esta garantía limitada.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

Esta garantía limitada no cubre:

1. Visitas de servicio técnico para corregir la instalación de su electrodoméstico principal, para enseñarle a usar su electrodoméstico principal, para cambiar o reparar fusibles domésticos o para corregir la instalación eléctrica o de la tubería de la casa.
2. Visitas de servicio técnico para reparar o reemplazar focos para electrodomésticos, filtros de aire o filtros de agua. Estas piezas de consumo están excluidas de la cobertura de la garantía.
3. Reparaciones cuando su electrodoméstico principal se use de un modo diferente al doméstico normal de una familia, o cuando se use de un modo contrario a las instrucciones publicadas para el usuario u operador y/o las instrucciones de instalación.
4. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido, abuso, incendio, inundación, actos fortuitos, instalación incorrecta, instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería, o el empleo de artículos de consumo o productos de limpieza no aprobados por Maytag.
5. Daños estéticos, incluyendo rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado de su electrodoméstico principal, a menos que el mismo sea debido a defectos en los materiales o la mano de obra y se le informe a Maytag en un lapso de 30 días a partir de la fecha de compra.
6. Cualquier pérdida de comida debido a fallas del refrigerador o del congelador.
7. Costos relativos a la remoción de su electrodoméstico principal desde su hogar para obtener reparaciones. Este electrodoméstico principal está diseñado para ser reparado en el hogar y únicamente el servicio de reparación en el hogar está cubierto bajo esta garantía.
8. Reparaciones de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas que se hayan efectuado en el electrodoméstico.
9. Gastos de viaje y transporte para obtener servicio para el producto, si su electrodoméstico principal está ubicado en un lugar remoto en el cual no haya disponible un técnico de servicio autorizado por Maytag.
10. La remoción y reinstalación de su electrodoméstico principal, si estuviera instalado en un lugar inaccesible o si no estuviera instalado de conformidad con las instrucciones de instalación publicadas.
11. Electrodomésticos principales con números de modelo/serie que se hayan removido, alterado o que no puedan ser identificados con facilidad. Esta garantía se anulará si el número de serie aplicado en la fábrica ha sido alterado o removido de su electrodoméstico principal.

El costo de la reparación o el reemplazo bajo estas circunstancias excluidas, correrá por cuenta del cliente.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. MAYTAG NO SE RESPONSABILIZARÁ POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, O LIMITACIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y ES POSIBLE QUE USTED TENGA TAMBIÉN OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR DE UN ESTADO A OTRO O DE UNA PROVINCIA A OTRA.

Si usted se encuentra fuera de los cincuenta Estados Unidos y Canadá, póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Maytag para determinar si corresponde otra garantía.

Si necesita servicio, consulte primero la sección "Solución de problemas" del Manual de uso y cuidado. Después de consultar la sección "Solución de problemas", puede encontrar ayuda adicional en la sección "Ayuda o servicio técnico," o llamando a Maytag. En EE.UU., llame al **1-800-688-9900**. En Canadá, llame al **1-800-807-6777**.

9/07

Part No. 8113P688-60

A/01/08
Printed in U.S.A.
Impreso en EE.UU.
Imprimé aux É.-U.